

# **INSTALLATION INSTRUCTIONS**

For Thermador Professional®  
PRO-HARMONY™ Gas Ranges

# **INSTRUCTIONS D'INSTALLATION**

Pour toutes cuisinières à gaz Thermador  
Professional® PRO-HARMONY™

Models  
P30  
P36

**Thermador®** | An American Icon™

# Please Read Entire Instructions Before Proceeding

**IMPORTANT:** Save these instructions for the Local Gas Inspector's use.

**INSTALLER:** Please leave these Installation Instructions with this unit for the owner.

**OWNER:** Please retain these instructions for future reference.



## **WARNING**

Disconnect power before installing. Before turning power **ON**, be sure that all controls are in the **OFF** position.

## **IMPORTANT**

Local codes vary. Installation, gas connections and grounding must comply with all applicable codes.

## **For Massachusetts Installations:**

1. Installation must be performed by a qualified or licensed contractor, plumber or gas fitter qualified or licensed by the state, province or region where this appliance is being installed.
2. Shut-off valve must be a "T" handle gas cock.
3. Flexible gas connector must not be longer than 36 inches.



## **WARNING:**

If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

— Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

### **— WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS**

- Do not try to light any appliance.
- Do not touch any electrical switch.
- Do not use any phone in your building.
- Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.



## **WARNING**



■ All Ranges can tip

■ Injury to Persons could result

■ Install Anti-Tip Device

■ See Installation Instructions

**TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE APPLIANCE, IT MUST BE SECURED BY A PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICE. VERIFY THAT THE ANTI-TIP DEVICE IS ENGAGED PER INSTALLATION INSTRUCTIONS. (NOTE: ANTI-TIP DEVICE IS REQUIRED ON ALL 30" AND 36" RANGES).**

**Note:** This Range is **NOT** designed for installation in manufactured (mobile) homes or for installation in Recreational Park Trailers.

**Do Not install this range outdoors.**

## Contents

Important Installation Information .....	1
Step 1: Ventilation Requirements .....	2
Step 2: Cabinet Preparation .....	3 – 7
Step 3: Unpacking, Moving and Placing the Range .....	8 – 9
Step 4: Installing Anti-Tip Device .....	10 – 11
Step 5: Gas Requirements and Hookup ....	12
Step 6: Electrical Requirements, Connection and Grounding .....	13
Step 7: Backguard Installation .....	14
Step 8: Door Removal and Reinstallation ..	15
Step 9: Burner Test and Adjustment ..	16 – 17
Installer Checklist .....	18
To Clean and Protect Exterior Surfaces ....	18

# Important Installation Information

## GAS type verification

Verify the type of gas supplied to the location. Ensure that the appliance is connected to the type of gas for which it is certified. Ranges are certified for use with only natural gas or propane (LP) gas. Make certain the range matches the gas type available; these ranges are NOT convertible between gas types.



## WARNING

To avoid possible burn or fire hazard, a backguard designed specifically for this range must be installed whenever the range is used.

**Refer to the Backguard Installation instructions on page 14, for the correct backguard models that are designed for this range. After selecting the correct backguard, the range must be installed properly, using the minimum clearances to combustible surfaces specified in the Cabinet Preparation instructions on pages 4 and 5.**

## Important

- A backguard must be utilized when there is less than a 12" horizontal clearance between combustible materials and the back edge of the range. The Thermador Low Back backguard must be ordered separately and installed at the rear of the range. For island installations and other installations with more than 12" clearance, an optional stainless steel Island Trim is available to cover the backguard mounting flanges.
- Verify that the appliance is correct for the type of gas being provided. Refer to Step 5 on Page 12 before proceeding with the installation.



## CAUTION

**To eliminate risk of burns or fire caused by reaching over heated surface units, cabinet storage located above the surface units should be avoided.**

## Gas Supply:

**Natural Gas** – 6 inch water column. (14.9 mb) min.,  
14 inch (34.9 mb) maximum

**Propane Gas** – 11 inch water column. (27.4 mb) min.,  
14 inch (34.9 mb) maximum

## Electric Power Supply:

### 30" Model:

4 Burners - 120 VAC, 60 Hz., 1Ph., 10 Amp circuit.

### 36" Models:

6 Burners – 120 VAC, 60 Hz., 1Ph., 10 Amp circuit.

4 Burners with Grill – 120 VAC, 60 Hz., 1Ph., 10 Amp circuit.

4 Burners with Griddle – 120 VAC, 60 Hz., 1Ph., 20 Amp circuit.



## CAUTION

When connecting the unit to propane gas, make certain the propane gas tank is equipped with its own high-pressure regulator in addition to the pressure regulator supplied with the range. **The maximum gas pressure to this appliance must not exceed 14.0 inches water column (34.9 mb) from the propane gas tank to the pressure regulator.**



## CAUTION

This unit is designed as a cooking appliance. Based on safety considerations, never use it for warming or heating a room.

This appliance has been tested in accordance with ANSI Z21.1, Standard for Household Cooking Appliances (USA) and in accordance with CAN 1.1-M81 Domestic Gas Ranges (Canadian).

It is strongly recommended that this appliance be installed in conjunction with a suitable overhead vent hood. (See Step 1 for Ventilation Requirements.) Due to the high heat capability of this unit, particular attention should be paid to the hood and duct work installation to assure it meets local building codes.

This appliance complies with one or more of the following standards:

- UL 858, Standard for the Safety of Household Electric Ranges
- UL 923, Standard for the Safety of Microwave Cooking Appliances
- UL 507, Standard for the Safety of Electric Fans
- ANSI Z21.1, American National Standard for Household Cooking Gas Appliances
- CAN/CSA-C22.2 No. 113-M1984 Fans and Ventilators
- CAN/CSA-C22.2 No. 61-M89 Household Cooking Ranges

Check local building codes for the proper method of appliance installation. Local codes vary. Installation, electrical connections and grounding must comply with all applicable codes. In the absence of local codes the appliance should be installed in accordance with the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA 54 current issue and National Electrical Code ANSI/NFPA 70 -current issue. In Canada, installation must be in accordance with the CAN 1-B149.1 and .2 – Installation Codes for Gas Burning Appliances and/or local codes.

It is the responsibility of the owner and the installer to determine if additional requirements and/or standards apply to specific installations.

## Step 1: Ventilation Requirements

It is strongly recommended that a suitable exhaust hood be installed above the range. Downdraft ventilation should not be used. The table below indicates the Thermador hoods, by model number, that are recommended for use with all ranges.

### 1. Select Hood and Blower Models:

- For wall installations, the hood width must, at a minimum, equal the width of the range cooking surface. Where space permits, a hood larger in width than the cooking surface may be desirable for improved ventilation performance.
- For island installations, the hood width should, at a minimum, overhang the range cooking surface by 3" on each side.

### **IMPORTANT:**

Ventilation hoods and blowers are designed for use with single wall ducting. However, some local building codes or inspectors may require double wall ducting. Consult local building codes and/or local agencies, before starting, to assure that hood and duct installation will meet local requirements.

Do not install a microwave oven/ventilator combination above the range, as these type of units do not provide the proper ventilation and are not suitable for use with the range.

### 2. Hood Placement:

- For best smoke elimination, the lower edge of the hood should be installed 36" above the range cooking surface. (See Fig. 1).
- If the hood contains any combustible materials (i.e. a wood covering), it must be a minimum of 40" above the cooking surface.

### 3. Consider Make-Up Air:

- Due to the high volume of ventilation air, a source of outside replacement air is recommended. This is particularly important for tightly sealed and insulated homes.
- A qualified heating and ventilating contractor should be consulted.

RANGE WIDTH	WALL INSTALLATION HOOD*	BLOWER**	ISLAND INSTALLATION HOOD	BLOWER
30" RANGE	PH30CS PHE30 / 36	VTR1030D, VTR1530D, or VTN1030C	HNI42YS HTNI42YS	VTR1030D or VTR1530D
	HNW36YS	VTR1030D, or VTR1530D		
	PHH30DS***	--- N/A ---		
36" RANGE	PH36CS / 42CS PHE36 / 42	VTR1030D, VTR1530D, or VTN1030C	HNI42YS HTNI42YS	VTR1030D or VTR1530D
	HNW36YS / 42YS	VTR1030D, or VTR1530D		
	PHH36DS***	--- N/A ---		

**Notes:** \* For wall installations where adequate space is available, the installer or user may elect to use a hood that is wider than the rangetop cooking surface. This may be particularly beneficial for installations having a long duct run or when heavy usage of the grill is anticipated, in which improved capturing of the cooking exhaust is desired.

\*\* Thermador offers a choice of remote (VTR1030D or VTR1530D) or in-hood (VTN1030C) blowers for use in wall installations.

\*\*\* Hood models PHH30DS and PHH36DS include a 600-CFM built-in blower. For optimal ventilation, a hood model with 1000-CFM blower or greater is recommended for ranges having a griddle or grill.

## Step 2: Cabinet Preparation

1. The range is a free standing unit. If the unit is to be placed adjacent to cabinets, the clearances shown in Fig. 1 are required. The same clearances apply to island installations, except for the overhead cabinets, which must have a space wide enough to accept the flared island hood, as indicated in Fig. 1.
2. These ranges may be recessed into the cabinets beyond the edge of the front face of the oven (See Figures 2A and 2B).



### CAUTION

In these installations, the door and cabinet can cause a pinching hazard.

3. The gas and electrical supply should be within the zones shown in Fig. 3A.

**Note:** The maximum depth of over head cabinets installed on either side of the hood is 13".

A 40-inch minimum clearance is required between the top of the cooking surface and the bottom of an unprotected cabinet. A 36-inch distance can be used when the bottom of the wood or metal cabinet is protected by not less than 1/4 inch of a flame retardant material covered with not less than No. 28 MSG sheet steel, 0.015 inch (0.4 mm) thick stainless steel, 0.024 inch (0.6 mm) aluminum, or 0.020 inch (0.5 mm) thick copper. Flame retardant materials bear the mark:

**UNDERWRITERS LABORATORIES INC.  
CLASSIFIED MINERAL AND FIBER BOARDS  
SURFACE BURNING CHARACTERISTICS**

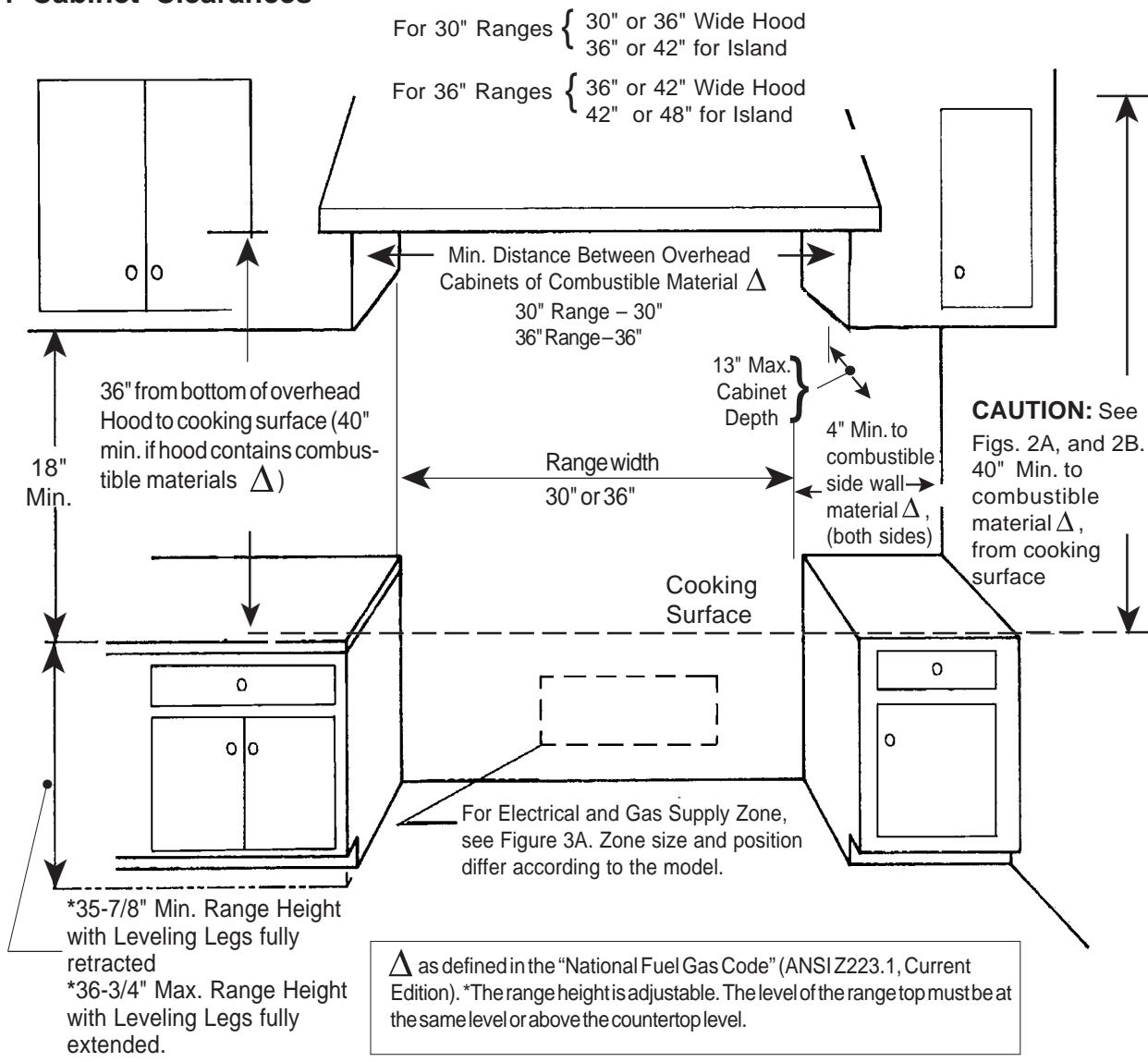
Followed by the flame spread and smoke ratings. These designations are shown as "FHC (Flame Spread/Smoke Developed)". Materials with "O" flame spread ratings are flame retardant. Local codes may allow other flame spread ratings.

4. Any openings in the wall behind the range and in the floor under the range must be sealed.
5. When there is less than a 12" horizontal clearance between combustible material  $\Delta$  and the back edge of the range above the cooking surface, a Thermador Low Back or Pot and Pan Shelf must be installed. (See Fig. 2A). When clearance to combustible material  $\Delta$  is over 12", a Thermador Island Trim may be used. (See Fig. 2B). Figures 2A and 2B indicate the space required for each type of backguard.
6. Always keep appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
7. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air to the unit.
8. A (4) inch minimum clearance is needed when the range is installed beside a combustible side wall.

$\Delta$  As defined in the "National Fuel Gas Code" (ANSI Z223.1, NFPA 54 Current Edition).

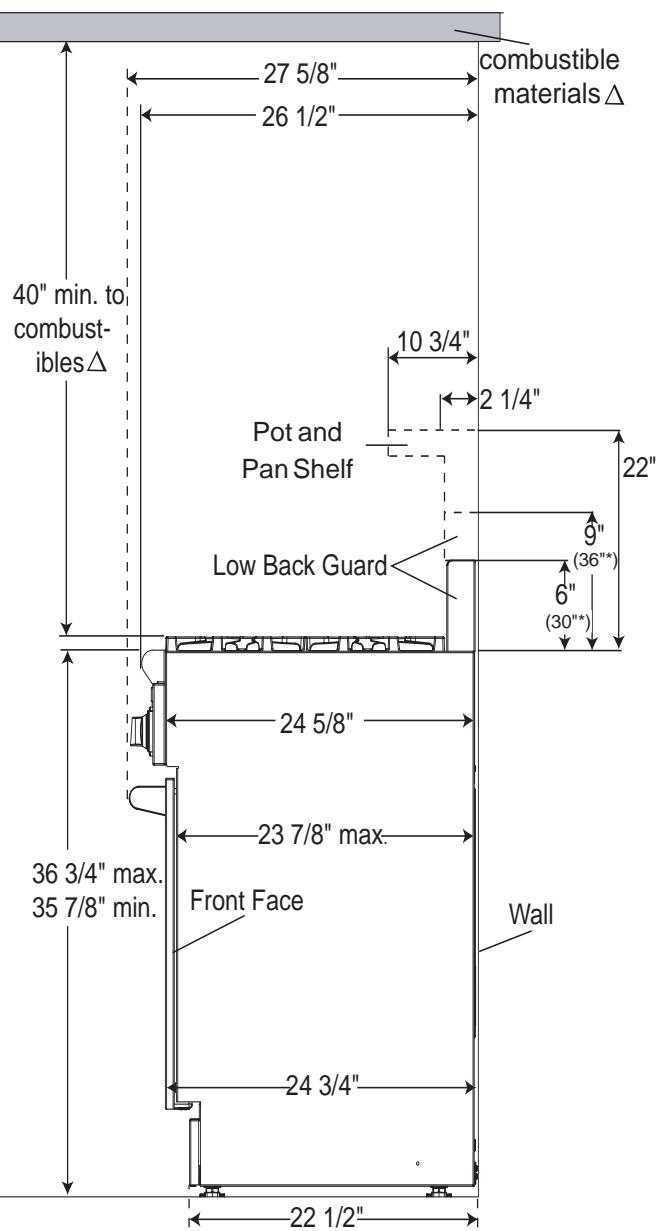
## Step 2: Cabinet Preparation

**FIG. 1 Cabinet Clearances**

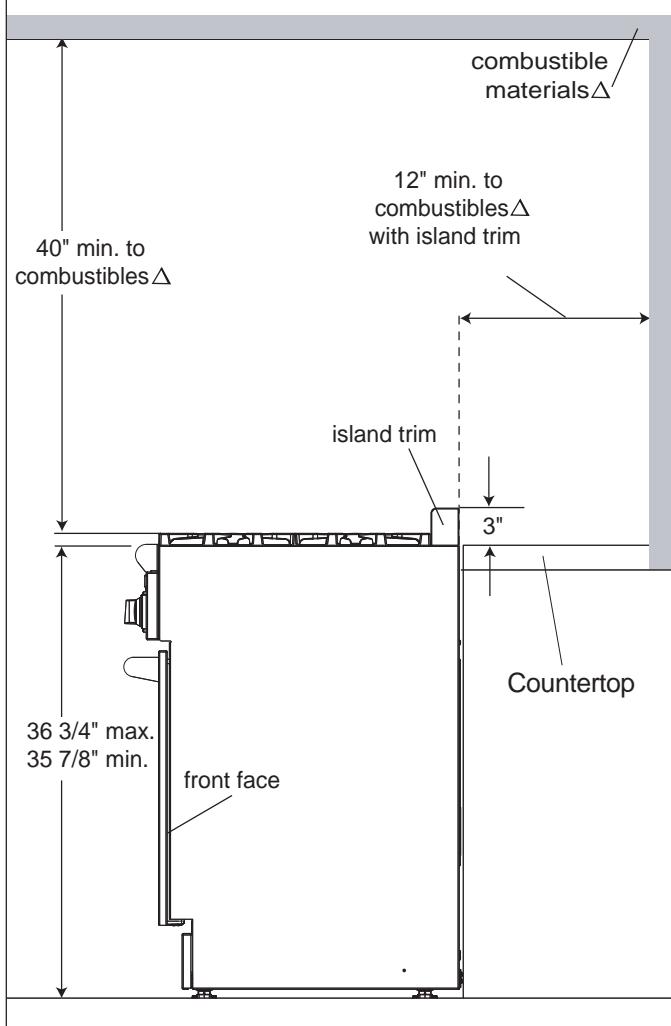


## Step 2: Cabinet Preparation

**FIG. 2A - Side View**



**FIG. 2B - Side View**



△ As defined in the "National Fuel Gas Code" (ANSI Z223.1, Current Edition).

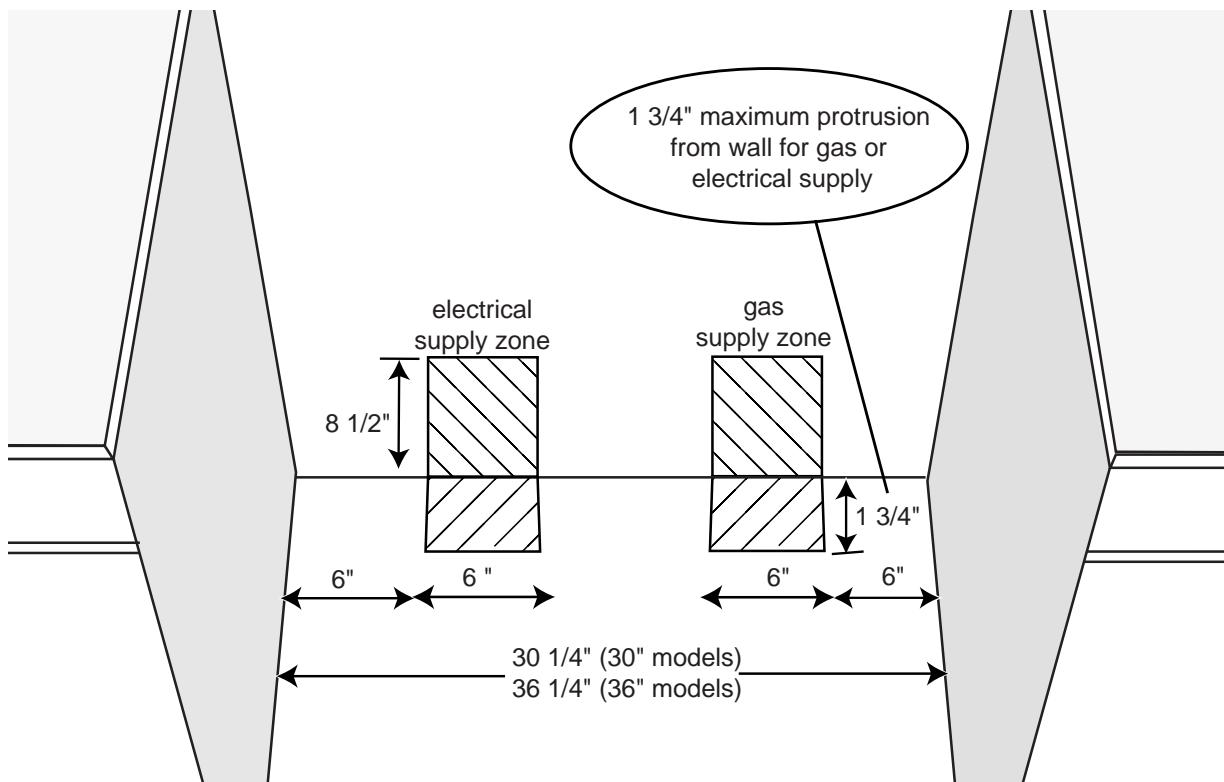
Note: With the oven door fully open, the top of the door extends to 44 5/8" from the back wall, behind the range when installed. Installation must allow ample clearance for movement around the door when fully open.

\* Refers to 30" and 36" range models.

## Step 2: Cabinet Preparation

### GAS AND ELECTRIC SUPPLY

**FIG. 3A Gas & Electrical Supply Locations for All Gas Ranges**



**NOTE:** If not already present, install gas shut-off valve in an easily accessible location. Make sure all users know where and how to shut off the gas supply to the range.

**NOTE:** The installer should inform the consumer of the location of the gas shut-off valve.

**NOTE:** An opening in the wall behind the appliance and any opening in the floor under the appliance must be sealed.

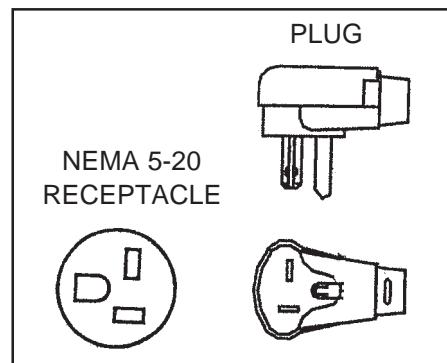
The All Gas ranges may be connected to the power supply with a range supply cord (supplied with range) or by hard-wiring to the power supply. It is the responsibility of the installer to provide the proper wiring components (cord or conduit and wires) and complete the gas connection as dictated by local codes and ordinances, and/or the National Electric Code. The units must be properly grounded. Refer to Step 6 for details.

**The range must be connected only to the type of gas for which it is certified.** If the range is to be connected to propane gas, ensure that the propane gas supply tank is equipped with its own high pressure regulator in addition to the pressure regulator supplied with the range. (See STEP 5.)

**NOTE:** The range is designed for flush installation to the back of the wall. For a successful installation, it may be necessary to reposition the gas-supply line and electrical cords as the range is pushed back to its final installed position.

**IMPORTANT:**

The cord supplied with the gas ranges, having an electric griddle, requires a NEMA 5-20 receptacle, shown here. Local codes may require a different wiring method.



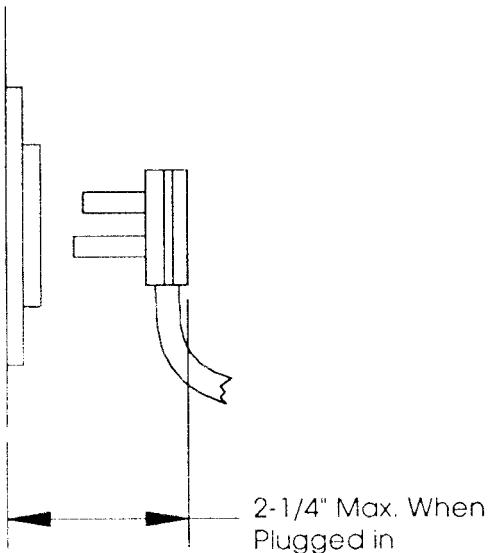
## Step 2: Cabinet Preparation

### ELECTRICAL SUPPLY, ALL GAS RANGES

Installation of the range must be planned so that the rough-in of the junction box for the receptacle will allow maximum clearance to the rear of the unit.

To minimize binding when the unit is connected to the receptacle or junction box, orient the receptacle and slide back into position.

**FIG. 3B Wall Connection**



## Step 3: Unpacking, Moving and Placing the Range

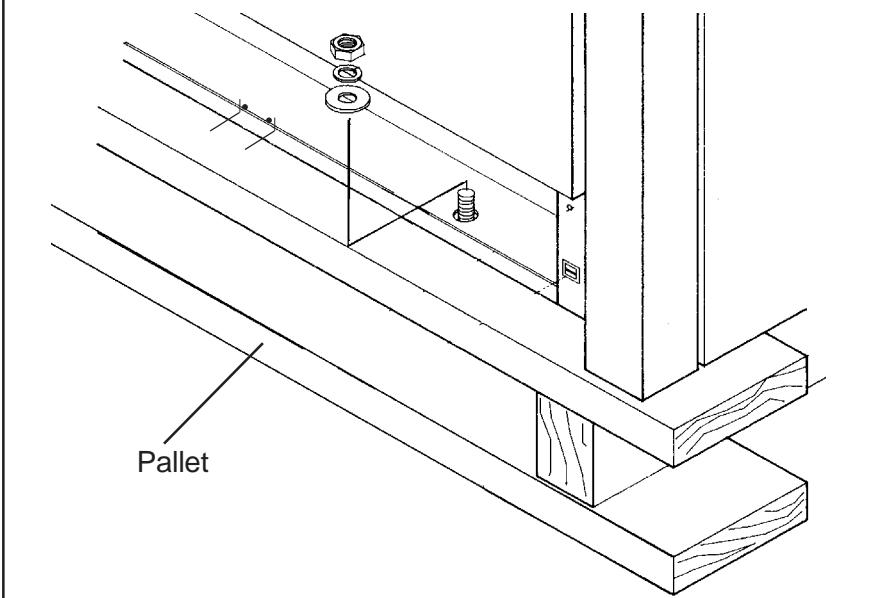
### **⚠ CAUTION**

**Proper equipment and adequate manpower must be used in moving the range to avoid injury, and to avoid damage to the unit or the floor. The unit is heavy and should be handled accordingly.**

Chart A	30" Range	36" Range
Shipping Weight	300 lbs.	335 lbs.
Weight without packing materials	265 lbs.	300 lbs.
Without door(s), burner caps, front kick panel and oven racks	142 lbs.	207 lbs.

- The range has an approximate shipping weight as shown in Chart A. The grates, griddle plate and frame, burner caps, front kick panel and oven racks must be removed to facilitate handling. This will reduce the weight as shown in Chart A. See Figs. 2A and 2B on Page 5. **Do not remove the grill or griddle assemblies.**
- Remove the outer carton and packing material from the shipping base. The all gas ranges are held to the pallet by four (4) bolts (see Fig. 4). After removing the bolts, the range must be lifted and removed from the pallet.
- Important: DO NOT lift the range by the oven door's handle, as this may damage the door hinges and cause the door to fit incorrectly to the oven cavity.**

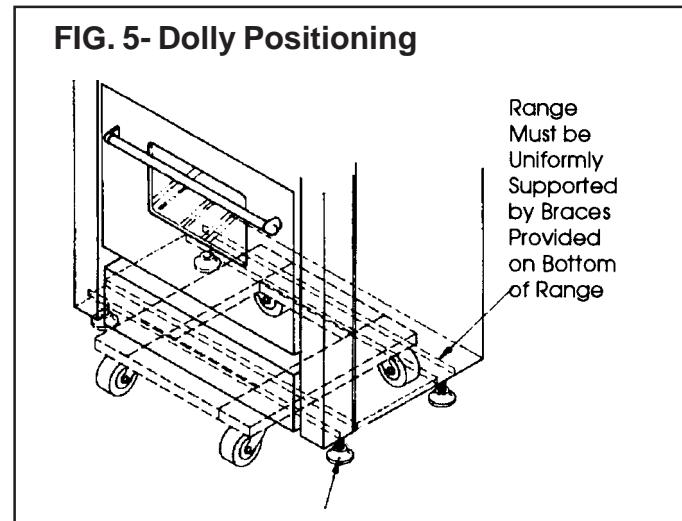
**FIG. 4 – Removal of the Four (4) Shipping Bolts**



**NOTE:** Leave adhesive-backed foam layer over brushed-metal surfaces, to protect finish from scratches, until the range is installed in final position.

## Step 3: Unpacking, Moving and Placing the Range

- Due to the weight, a dolly with soft wheels should be used to move this unit. The weight must be supported uniformly across the bottom (See Fig. 5).
- After transporting the professional range by dolly close to its final location, the range can be tipped back and supported on the rear legs while the dolly is carefully removed. **THE FLOOR UNDER THE LEGS SHOULD BE PROTECTED. BEFORE PUSHING THE UNIT INTO POSITION.** The anti-tip device must be installed (STEP 4), gas and electrical connections should be made (STEPS 5 and 6), and the backguard installed (STEP 7) before the range is placed in its final position.
- For proper performance, the **range must be level.** (It is very important for all products that have the griddle feature.) The range is leveled by adjusting the legs with a wrench.
- Replace the kick panel. **It is important that the two (2) screws retaining the kick panel are secure to prevent accidental access to hot surfaces.**
- Ensure that the burner caps are correctly seated on the burner bases of the range's cooktop.



Remove all tape and packaging before using the appliance. Destroy the packaging after unpacking the appliance. Never allow children to play with packaging material.

**IMPORTANT: DO NOT lift the range by the oven door's handle, as this may damage the door hinges and cause the door to fit incorrectly to the oven cavity.**

### Grill/Griddle Tilt Adjustment (Not All Models)

If the range is equipped with an electric griddle or gas grill, check the grill/griddle frame adjustment by pouring two tablespoons of water on the back of the griddle or grill plate. The water should slowly roll into the grease tray. If not, adjust the two screws under the back of the frame. Start with one half turn counterclockwise (CCW) of the screws. Further adjustment should be made by one-quarter turn until water slowly flows into the grease tray.

## Step 4: Installing Anti-Tip Device

For all 30" and 36" ranges, an anti-tip device must be installed as per these instructions.



### WARNING RANGE TIPPING HAZARD

- All ranges can tip and injury can result. To prevent accidental tipping of the range, attach it to the floor, wall or cabinet by installing the Anti-Tip Device supplied.
- A risk of tip-over may exist if the appliance is not installed in accordance with these instructions.
- If the range is pulled away from the wall for cleaning, service or any other reason, ensure that the Anti-Tip Device is properly reengaged when the range is pushed back against the wall. In the event of abnormal usage (such as a person standing, sitting, or leaning on an open door), failure to take this precaution can result in tipping of the range. Personal injury might result from spilled hot liquids or from the range itself.



### WARNING

- ALL RANGES CAN TIP
- INJURY TO PERSONS COULD RESULT
- INSTALL ANTI-TIP DEVICES PACKED WITH RANGE
- SEE INSTALLATION INSTRUCTIONS



### WARNING ELECTRICAL SHOCK HAZARD

- Use extreme caution when drilling holes into the wall or floor. There may be concealed electrical wires located behind the wall or under the floor.
- Identify the electrical circuits that could be affected by the installation of the Anti-Tip Device, then turn off power to these circuits.
- Failure to follow these instructions may result in electrical shock or other personal injury.

### ATTENTION

#### PROPERTY DAMAGE

- Contact a qualified installer or contractor to determine the proper method for drilling holes through the wall or floor material (such as ceramic tile, hardwood, etc.)
- Do not slide the range across an unprotected floor.
- Failure to follow these instructions may result in damage to wall or floor coverings.

#### Tools Needed for Installation of Anti-Tip Device:

- |  |                          |
|--|--------------------------|
| • Screwdriver, Phillips  | • Hammer                 |
| • Drill, electric or hand  | • Pencil or other marker |
| • Measuring tape or ruler  |                          |
| • 1/8" drill bit (wood or metal wall or floor)   |                          |
| • 3/16" carbide-tipped masonry drill bit (concrete or concrete block wall or floor)                                      |                          |
| • 3/16" anchors, drywall or concrete, 4 each (not required if mounting bracket is being attached to solid wood or metal) |                          |

## Step 4: Installing Anti-Tip Device

### 30" and 36" Ranges (Figures 6 and 7)

Thermador Service Part No.	Qty.	Description
415078	4	Screw, Phillips, #10 x 1-1/2"
600413	1	Anti-Tip Bracket, Floor-Mounted

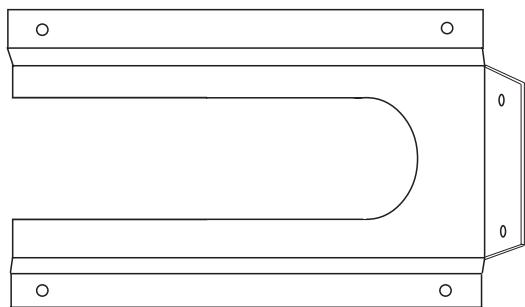
#### IMPORTANT INSTALLATION INFORMATION:

- The anti-tip bracket may be attached to a solid wood cabinet having a minimum wall thickness of 3/4".
- The thickness of the wall or floor may require use of longer screws, available at your local hardware store.
- In all cases, at least two (2) of the bracket mounting screws must be fastened to solid wood or metal.
- Use appropriate anchors when fastening the mounting bracket to any material other than hard-wood or metal.
- Prepare holes at fastener locations as identified below:

- For walls, wall studs, or floors composed of solid wood or metal, drill 1/8" pilot holes.
- For walls or floors composed of drywall, sheet-rock or other soft materials, drill 3/16" holes to a minimum depth of 1-3/4", then tap plastic anchors into each of the holes using a hammer.
- For walls or floors composed of concrete or concrete block, drill 3/16" holes to a minimum depth of 1-3/4", then tap concrete anchors into each of the holes using a hammer.
- For walls or floors having ceramic tile covering, drill 3/16" holes through the tile only, then drill into the material behind the tile as indicated immediately above.

- If the range is moved to a new location, the Anti-Tip Device must be removed and reinstalled.

**FIG. 6 - Mounting Anti-tip Bracket**

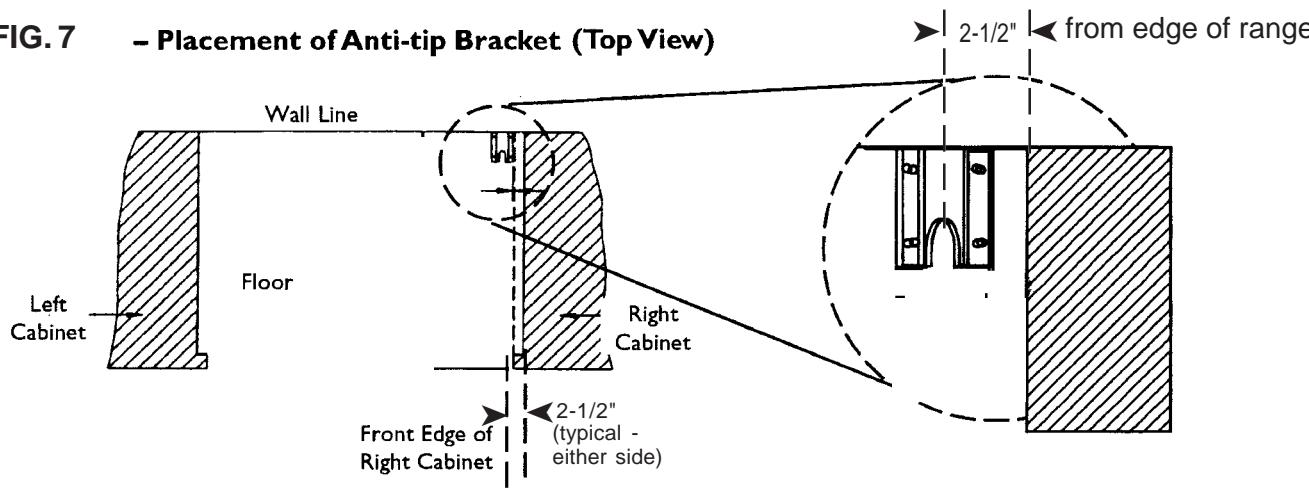


#### MOUNTING ANTI-TIP BRACKET

The alternative floor mounted bracket shall be installed as follows:

- Place bracket on floor in position shown in Figure 7 (Bracket may be used in either corner of the installation area).
- Secure to floor or wall stud.
- Later, when the unit is installed, the adjustable leg will slide under the bracket.

**FIG. 7 – Placement of Anti-tip Bracket (Top View)**



## Step 5: Gas Requirements and Hookup

Verify the type of gas being used at the installation site. **As shipped from the factory, units are configured for use with only natural gas or propane (LP) gas. Make certain the range matches the type of gas available at this location. These ranges are NOT convertible between different types of gas.**

For installation of the appliance at high altitude, please consult your local gas company for their recommendation of the correct orifice sizes and any other necessary adjustments that will provide proper gas combustion at specified altitudes.

### **⚠ CAUTION**

When connecting unit to propane gas, make certain the propane gas tank is equipped with its own high pressure regulator in addition to the pressure regulator supplied with the appliance. The pressure of the gas supplied to the appliance regulator must not exceed 14" (34.9 mb) water column.

#### **Natural Gas Requirements:**

Inlet Connection: 1/2" NPT internal  
(Minimum 3/4" diam. flex line.)

Supply Pressure: 6" min. to 14" max. water column (14.9 to 34.9 mb)

Manifold Pressure: 5" water column (12.5 mb)

#### **Propane Gas Requirements:**

Inlet Connection: 1/2" NPT internal  
(Minimum 3/4" diam. flex line.)

Supply Pressure: 11" min. to 14" max. water column (27.4 mb to 34.9 mb)

Manifold Pressure: 10" water column (24.9 mb)



### **WARNING**

Gas line must not come in contact with any components inside back cover of range. Run gas line in channel in back of range.

#### **HOOK UP**

- A manual gas shut-off valve must be installed external to the appliance, in a location accessible from the front, for the purpose of shutting off the gas supply. The supply line must not interfere with the back of the unit. Make sure the gas supply is turned off at the manual shut-off valve before connecting the appliance.
- The range is supplied with its own pressure regulator that has been permanently mounted within the range body.
- Use 3/4" flex line to connect between the gas supply and the appliance manifold pipe, which exits the upper rear of the appliance. The appliance inlet pipe connection is 1/2" NPT. (See Photo A.) Use caution to avoid crimping the 3/4" flex line when making bends. Suggested length of flex line is 48", however, please check local codes for your area's requirements before installation.
- The gas supply connections shall be made by a competent technician and in accordance with local codes or ordinances. In the absence of local codes, the installation must conform to the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA 54- current issue.
- Always use pipe sealing compound or Teflon® tape on the pipe threads, and be careful not to apply excessive pressure when tightening the fittings.
- Leak testing of the appliance shall be in accordance with the following instructions.
  - Turn on gas and check supply line connections for leaks using a soap and water solution.
  - Bubbles forming indicate a gas leak. Repair all leaks immediately after finding them.
  - **Do not use a flame of any kind to check for gas leaks.**

**Photo A**



Use 3/4" flex line to connect between the gas supply and the appliance manifold pipe.

## Step 6: Electrical Requirements, Connection & Grounding

- Before installing, turn power OFF at the service panel. Lock service panel to prevent power from being turned ON accidentally.

Chart B: Electrical Supply Circuit Requirements				
MODEL	VOLTAGE	CIRCUIT RATING	FREQUENCY	PHASE
304	120 VAC	10 Amps	60 Hz.	Single
366	120 VAC	10 Amps	60 Hz.	Single
364GL	120 VAC	10 Amps	60 Hz.	Single
364GE	120 VAC	20 Amps	60 Hz.	Single

- For these gas range models, a neutral supply wire must be provided from the power source (breaker/fuse panel) because critical range components, including the surface burner spark re-ignition modules, require 120 VAC to operate safely and properly. An improper 120 VAC power supply will cause malfunction, damage to this appliance, and possibly create a condition of shock hazard. If the correct power supply circuit is not provided, it is the responsibility and obligation of the installer and user to have proper power supply connected. This must be accomplished in accordance with all applicable local codes and ordinances by a qualified electrician. In the absence of local codes and ordinances, the power supply connection shall be in accordance with the National Electrical Code.
- Observe all governing codes and ordinances when grounding. In the absence of these codes or ordinances observe National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70 current issue.
- Electric wiring diagrams and schematics have been placed in the toe kick area of the range for access by a qualified service technician.
- Before you plug in an electrical cord, be sure all controls are in the OFF position.
- For appliances equipped with a cord and plug, do not cut or remove the ground prong. It must be plugged into a matching grounding type receptacle to avoid electrical shock. If there is any doubt as to whether the wall receptacle is properly grounded, the customer should have it checked by a qualified electrician.
- Installer - show the owner the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.

### IMPORTANT

Dedicated 20 AMP service is required for range with electric griddle.

### CAUTION

The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shut-off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psig (3.5kPa.).

The appliance and its individual shut off valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of the system at test pressures in excess of 1/2 psig (3.5kPa.).

When checking the manifold gas pressure, the inlet pressure to the regulator should be at least 6.0" (14.9 mb) W.C. for natural gas or 11.0" (27.4 mb) for propane.

Do not attempt any adjustment of the pressure regulator.

## Step 7: Backguard Installation

### 6" or 9" LOW BACK:

**6" Low Back** – included with 30" Pro Harmony Gas Range.

**Model GP36LB**, 9" tall – for 36" Pro Harmony Gas Ranges.

### 22" High POT-and-PAN SHELF:

**Model GP30HS** – for 30" Pro Harmony Gas Range.

**Model GP36HS** – for 36" Pro Harmony Gas Ranges.

### 3" ISLAND TRIM:

**Model GP30IT** – for 30" Pro Harmony Gas Range.

**Model GP36IT** – for 36" Pro Harmony Gas Ranges.

- The backguard must be attached before sliding the range into the final, installed position. A Low Back or Pot-and-Pan Shelf must be installed when there is less than 12" clearance from a combustible back wall and the back of the range above the cooking surface. SEE RANGE INSTALLATION MANUAL.
- An Island Trim is available for covering the backguard area of the range for island installations; however, the Island Trim can only be used where there is a minimum of 12" horizontal clearance between a combustible back wall and the back of the range.
- The backguard is inserted inside the guide channels on the back of the range, as shown in the illustration. (Remove the griddle or grill assembly for sufficient installation clearance on griddle or grill models.) Using a T-20 size Torx driver, fasten the backguard

### **WARNING**

To avoid possible burn or fire hazard, a backguard designed specifically for this range must be installed whenever the range is used.

### **CAUTION**

**The Pot and Pan Shelf can get very hot!**  
**DO NOT place the following items on top of the Pot and Pan Shelf:**

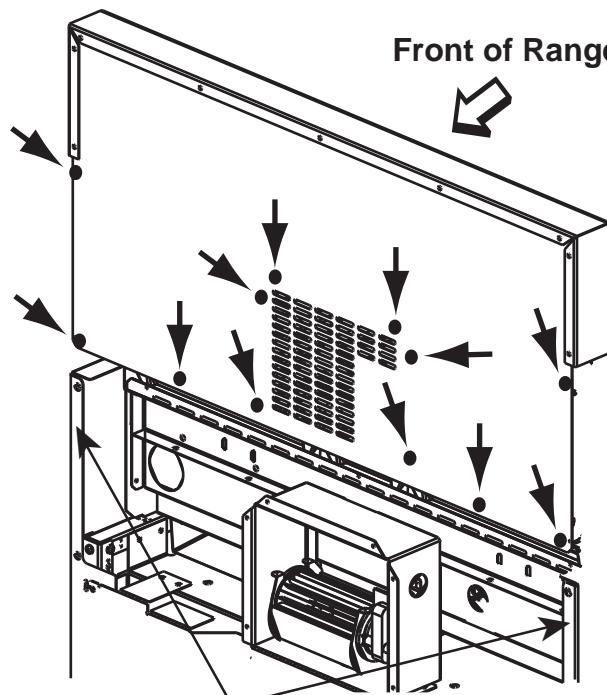
- plastics or containers that can melt
- flammable items
- a total load over 30 pounds (13.6kg)

with four (4) Torx-head screws to the range side panels, and eight (8) screws to the bottom flange and area around the cooling fan. See the (12) locations identified (by arrows) in the illustration.

**IMPORTANT: All 12 screw locations must be used for proper air movement behind the backguard.**

- The Pot-and-Pan Shelf models require pre-assembly of the top panel to the shell using nine (9) of the enclosed Torx-head screws. For sufficient load strength, YOU MUST attach the two (2) Torx-head screws through the back corners of the top down into the shelf.
- To secure the front of the back guard, install three (3) of the Torx head screws through the lower front panel of the backguard, into the flange at the back of the range's cooktop.
- The Pot-and-Pan Shelf models provide a shelf above the cooktop to keep foods hot or store cooking pans. **OBSERVE CAUTIONS BELOW LEFT.**

**FIG. 8**



The back panel of backguard is positioned inside these two guide channels on the back of the range.

### Chart C: Backguard Kit Model Numbers

Range Width	6" Std. Low Back	9" Low Back	22" Pot and Pan Shelf	3" Island Trim
30"	Included with Range	N/A	GP30HS	GP30IT
36"	N/A	GP36LB	GP36HS	GP36IT

## Step 8: Door Removal and Reinstallation

### **CAUTION**

USE CAUTION WHEN REMOVING THE DOOR. THE DOOR IS VERY HEAVY.

- Make sure oven is cool and power to oven has been turned off before removing the door. Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- The oven door is heavy and fragile. Use both hands to remove or replace the door.
- Grasp only the sides of the oven door when removing or replacing it.
- Failure to grasp the oven door firmly and properly could result in personal injury and product damage.
- With the door off, never release the levers and try to close the hinges. Without the weight of the door, the powerful springs will snap the hinges closed with great force.

#### To Remove the Oven Door:

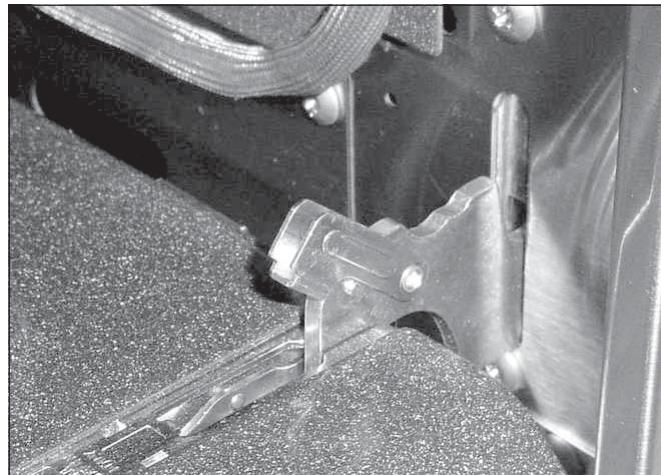
1. Fully open the oven door.
2. Flip the hinge clip toward you (see illustration at right).
3. Close the door until it stops (the open hinge clip will hold the door about halfway open).
4. Grasp the door on the sides. The door is heavy and fragile - always use both hands. Lift the door up and out (there will be some spring resistance to overcome). When the front of the door is high enough, you will be able to pull the door straight out.
5. Place the door in a safe and stable location.

#### To Reinstall the Oven Door:

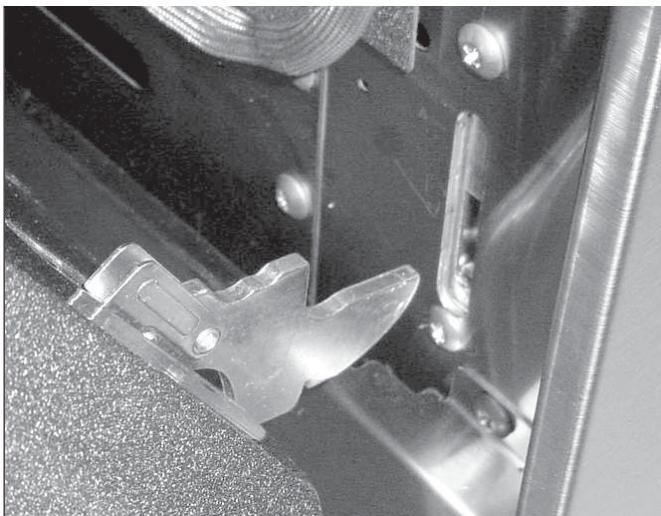
1. Hold door on both sides. Insert hinges into hinge slots. The door will be about halfway open.  
It may be necessary to press firmly inward on the lower portion of the door, using a rocking motion to fully seat the door's hinges.
2. Open door all the way to expose hinge clips. Push hinge clips away from you (toward the oven) until they meet the hinge.
3. Close and open the door slowly to test the installation. It should open and close smoothly and be straight, not crooked.



**Photo B.** Hinge bracket in closed position



**Photo C.** Flip hinge clip toward you



**Photo D.** Hinge removed from oven

## Step 9: Burner Test and Adjustment

Install any loose components, such as burner caps and grates, that may have been removed earlier. Be certain that burner caps seat properly into the burner bases. Before testing operation of the appliance, verify that the unit and the gas supply have been carefully checked for leaks and that the unit has been connected to the electrical power supply. Turn the manual gas shut-off valve to the open position.

### Test Rangetop Burners

**Test Burner Ignition.** Select a rangetop burner knob. Push in and turn counterclockwise to HI. The ignitor/spark module will produce a clicking sound. Once the air has been purged from the supply lines, the burner should light within four (4) seconds.

**Test Flame: High Setting.** Turn burner on to HI. See Figure 9 for appropriate flame characteristics.

If any of the rangetop burner continue to burn mostly or completely yellow, verify that the burner cap is positioned properly on the burner base, then retest. If flame characteristics do not improve, call Thermador®.

**Test Flame: Low Setting.** Turn burner on to SIM. Verify that the flame completely surrounds the burner. There should be a flame at each burner port and there should be no air gap between the flame and the burner. If any burners do not carry over, call Thermador®.

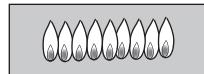
The two far left burners feature XLO®, that causes the flame to cycle on and off when the knob is set to the XLO range. This is normal operation.

Repeat the Ignition and Flame Test procedures, described above for each rangetop burner and the grill burner (if so equipped).

### FIG. 9 Flame Characteristics

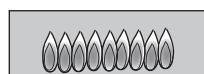
#### Yellow Flames:

Further adjustment is required.



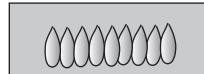
#### Yellow Tips on Outer Cones:

Normal for LP Gas.



#### Soft Blue Flames:

Normal for Natural Gas.



If the flame is completely or mostly yellow, verify that the regulator is set for the correct fuel. After adjustment, retest.

Some orange-colored streaking is normal during the initial start-up.

Allow unit to operate 4-5 minutes and re-evaluate before making adjustments.

### WHEN FLAME IS PROPERLY ADJUSTED:

**There should be a flame at each burner port.**

**There should be no air gap between the flame and burner port.**

The gas grill uses a tube-style burner that has an air shutter which allows adjustment to the amount of primary air inside the burner tube.

Air shutters of tube-style burners are pre-adjusted at the factory, and usually do not require readjustment except under rare conditions such as installation at high altitude.

If grill burner/flame adjustment is required, go to the procedure: "Flame Adjustment (if necessary)".

# Step 9: Burner Test and Adjustment

## Test Oven Burners

**Remove the oven bottom cover.** Remove the 4 screws on the sides and the 2 screws on the back, then slide the cover forward while lifting to clear the angled baffle plate mounted to the bottom of the cover.

### Test Bake Burner Ignition

Set the oven to BAKE at 350°F. After 30-75 seconds, the burner will ignite. The burner will stay lit until 350°F is reached and then shut off. From this point forward, the burner will cycle on and off to maintain the temperature.

### Test Broil Burner Ignition

Set cooking mode to BROIL. The burner will ignite after 30-75 seconds.

**NOTE:** The air shutter for the bake burner is set at the factory for fully-open position under all conditions, and does not require adjustment.

The infrared ceramic broiler does not have an air shutter, so no adjustment is provided.

**Replace oven bottom cover.** Slide cover into place and reattach to bottom of oven cavity.



### WARNING

Burner adjustments must be performed by a qualified technician. Improper adjustments may cause harmful by-products or void the appliance's warranty.

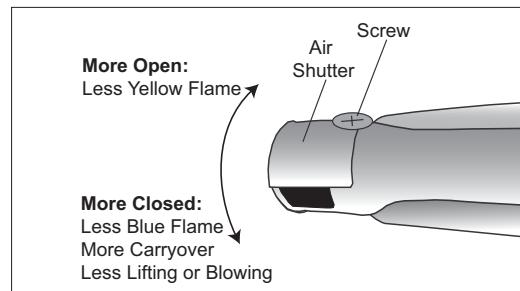
Allow burners to cool before attempting to remove them!

## Flame Adjustment (if necessary):

Tube-style gas burners used in Thermador® appliances have air shutter systems which are similar to the illustration in Figure 10, and can be adjusted using the following method (unless adjustment is not recommended). It is necessary to remove the burner from the appliance in order to perform air-shutter adjustments.

- Loosen shutter screw(s) and turn shutter to new position.
- Adjust the shutter to more-closed position if the flame is lifting or blowing, or is not carrying over.
- Adjust the shutter to more-open position if the flame is too yellow. (See Figure 10.)
- Retighten the shutter screw(s).
- After adjustment, reinstall the burner and perform flame evaluation. The air shutter must fit over the orifice hood for proper operation of the burner.
- Repeat procedure as needed until flame characteristics are acceptable. (See Figure 9).

**FIG. 10 Air Shutter Adjustment (if necessary)**



### Call Thermador® if:

1. Any of the burners do not light.
2. The broil burner or bake burner flame goes out before the oven heats to the desired temperature.
3. Any of the burners continue to burn yellow.

# INSTALLER CHECKLIST

## FINAL CHECK LIST

- Specified clearances maintained to cabinet surfaces.
- Unit Level – front to back – side to side.
- Burner caps positioned properly on sealed burner bases.
- All packaging material removed.
- Island trim or backguard attached. Backguard needed if horizontal clearance to combustible materials behind cooking surface is less than 12".
- Check door fit to oven cavity. Reinstall door if necessary (See door reinstallation procedure at the bottom of page 15).
- Kick panel in place and two (2) screws secure.
- The griddle or grill plate and frame is correctly positioned, tilted slightly forward. (See page 9 for adjustment procedure.)

## GAS SUPPLY

- Connection: 1/2" N.P.T. with a minimum 3/4" diameter flex line - suggested length four (4) ft., depending upon local codes.

## To Clean and Protect Exterior Surfaces

The stainless steel surfaces may be cleaned by wiping with a damp soapy cloth, rinsing with clear water and drying with a soft cloth to avoid water marks. Any mild glass cleaner will remove fingerprints and smears.

For discolorations or deposits that persist, refer to the Care and Use Manual.

To polish and protect the stainless steel, use a cleaner/polish such as Stainless Steel Magic®.

- The appliance is connected only to the type of gas for which it is certified for use.
- Manual gas shut off valve installed in an accessible location (without requiring removal of range).
- Unit tested and free of gas leaks.
- Gas supply pressure does not exceed 14" W.C. (34.9 mb).
- Each burner lights satisfactorily, both individually and with other burners operating.
- Air Shutter adjustment for proper flame made for Grill. See Step 9 and Fig.9.
- Griddle or grill is tilted slightly forward and does not rock (not all models).
- Oven door hinges seated and hinge locks in proper position. Door opens and closes properly.
- Burner grates correctly positioned, level, and do not rock.
- INSTALLER: Leave the Care and Use Manual and Installation Instructions with the owner of the appliance.

## OPERATION

- If used on propane gas, verify that the propane gas supply is equipped with its own high pressure regulator in addition to the pressure regulator supplied with the appliance.
- Bezels centered on burner knobs, and knobs turn freely.

DO NOT allow deposits to remain for long periods of time.

DO NOT use ordinary steel wool or steel brushes. Small bits of steel may adhere to the surface causing rust.

DO NOT allow salt solutions, disinfectants, bleaches or cleaning compounds to remain in contact with stainless steel for extended periods. Many of these compounds contain chemicals which could prove harmful. Rinse with water after exposure and wipe dry with a clean cloth.

# NOTES

# Veuillez lire toutes les instructions avant de poursuivre

**Important :** Conservez ces instructions pour l'inspecteur local de la compagnie de gaz.

**Installateur :** Veuillez laisser ces instructions d'installation avec l'appareil pour le propriétaire.

**Propriétaire :** Veuillez conserver ces instructions pour consultation ultérieure.



## AVERTISSEMENT

Coupez l'électricité avec d'installer l'appareil. Avant de remettre l'électricité, assurez-vous que toutes les commandes sont sur la position OFF.

## IMPORTANT

Les réglementations locales varient. L'installation, les raccordements au gaz et les mises à la terre doivent être conformes à toutes les réglementations applicables.



## AVERTISSEMENT :

L'information fournie dans le présent manuel doit être très rigoureusement respectée, sous peine d'incendie ou d'explosion entraînant des dommages, des blessures ou la mort.

— Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ou autres produits inflammables à proximité des appareils.

## — S'VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ

- N'allumez aucun appareil.
- Ne touchez pas aux interrupteurs électriques.
- N'utilisez pas les téléphones du bâtiment.
- appelez immédiatement votre compagnie de gaz de chez un voisin. Suivez les instructions de la compagnie.
- Si vous n'arrivez pas à contacter votre compagnie de gaz, appelez les pompiers.
- L'installation et les réparations doivent être réalisées par un installateur qualifié, un centre de réparation agréé ou la compagnie de gaz.

## Pour les installations au Massachusetts :

1. L'installation doit être réalisée par un entrepreneur qualifié ou agréé, un plombier ou un installateur de gaz qualifié ou autorisé par l'État ou la région dans laquelle cet appareil est installé.
2. Le robinet d'arrêt de gaz doit être pourvu d'une poignée en « T ».
3. La longueur maximum autorisée du tuyau de gaz est de 91,4 centimètres (36").



## AVERTISSEMENT

- Toutes les cuisinières peuvent basculer
- Des personnes peuvent être blessées
- Installez un dispositif antibascule
- Consultez les instructions d'installation

AFIN DE DIMINUER LES RISQUES DE BASCULEMENT, INSTALLEZ UN DISPOSITIF ANTIBASCULE. ASSUREZ-VOUS QUE LE DISPOSITIF ANTIBASCULE EST BIEN EN PLACÉ, CONFORMÉMENT AUX INSTRUCTIONS D'INSTALLATION (REMARQUE : LE DISPOSITIF ANTIBASCULE EST OBLIGATOIRE POUR TOUTES LES CUISINIÈRES DE 76,2 CM [30"] ET DE 91,4 CM [36 "]).

**Remarque :** Cette cuisinière N'EST PAS conçue pour les maisons mobiles ni pour les véhicules récréatifs.

**NE PAS installer cette gamme dehors.**

## Table des matières

Informations importantes à propos de l'installation .....	1
Chapitre 1 : Exigences pour la ventilation .....	2
Chapitre 2 : Préparation de l'emplacement .....	3 – 7
Chapitre 3 : Déballage, manutention et mise en place de la cuisinière .....	8 – 9
Chapitre 4 : Installation du dispositif antibascule.. .	10 – 11
Chapitre 5 : Exigences de l'alimentation du gaz et raccordement .....	12
Chapitre 6 : Exigences pour l'alimentation électrique, le branchement et la mise à la terre .....	13
Chapitre 7 : Installation de dosseret .....	14
Chapitre 8 : Retrait et installation de la porte .....	15
Chapitre 9 : Test et réglage de brûler .....	16-17
Liste de vérification de l'installateur .....	18
Nettoyage et protection des surfaces externes .....	18

# Informations importantes à propos de l'installation

## VÉRIFICATION DU TYPE DE GAZ

Vérifiez le type d'alimentation au gaz fourni du lieu d'installation. L'appareil doit être raccordé au type de gaz pour lequel il est certifié. Toutes les cuisinières sont certifiées pour une utilisation avec gaz naturel ou gaz propane seulement. Assurez-vous que la cuisinière correspond au type de gaz disponible ; ces appareils ne sont pas convertibles pour les types de gaz.



### AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque de brûlure ou d'incendie, un dosseret conçu spécifiquement pour cette cuisinière doit être installé lorsque l'appareil est utilisé.

Voir les instructions d'installation du dosseret à la page 14 pour les modèles de dosseret approprié pour cet appareil. Une fois le dosseret choisi, l'appareil doit être installé adéquatement en utilisant les dégagements minimum pour surfaces combustibles spécifiées dans les instructions de préparation d'armoire, pages 4 et 5.

#### Important

- On doit mettre en place un dosseret lorsque l'espace horizontal entre les matériaux combustibles et le bord arrière de la cuisinière est de moins de 30,5 cm (12 po). Commander séparément le dosseret Thermador et on doit l'installer à l'arrière de la cuisinière. Pour les installations en îlot et autres installations avec un espace de plus de 30,5 cm (12 po), une garniture en acier inoxydable est vendue en option afin de recouvrir les brides de montage du dosseret.
- Assurez-vous que l'appareil convient au type de gaz fourni. Consultez le Chapitre 5, page 12 avant de procéder à l'installation.



### MISE EN GARDE

**Afin d'éliminer les risques de brûlures ou d'incendie provoqués par la chaleur, il est conseillé d'éviter d'installer des armoires au-dessus des tables de cuisson des appareils.**

#### Alimentation en gaz :

**Gaz naturel** : 14,9 mb min. (6 po, C.E.), à 34,9 mb max. (14 po, C.E.)

**Gaz propane** : 27,4 mb min. (11 po, C.E.), 34,9 mb (14 po) max.

#### Alimentation électrique :

**Modèles de 76,2 cm (30 po)**

Brûleurs 4 : 120 VCA, 60 Hz, monophasé, circuit de 10 A.  
Modèles de 91,4 cm (36 po)

Brûleurs 6 : 120 VCA, 60 Hz, monophasé, circuit de 10 A.

Brûleurs 4 avec gril : 120 VCA, 60 Hz, monophasé, circuit de 10 A.

Brûleurs 4 avec grille : 120 VCA, 60 Hz, monophasé, circuit de 20.



### MISE EN GARDE

Si l'appareil est alimenté au gaz propane, assurez-vous que le réservoir de propane est équipé de son propre détendeur en plus du détendeur fourni avec la cuisinière. La pression maximum d'arrivée du gaz de cet appareil ne doit pas dépasser les 34,9 millibars (14 po C.E.) entre le réservoir de propane et le détendeur.



### MISE EN GARDE

Cet appareil est conçu pour un usage culinaire. Pour des raisons de sécurité, ne l'utilisez jamais pour chauffer une pièce.

Cet appareil a été testé conformément à la norme américaine ANSI Z21.1 pour les appareils électroménagers de cuisson au gaz et à la norme canadienne CAN 1.1-M81 sur les cuisinières à gaz domestiques.

On recommande fortement d'installer une hotte de ventilation adaptée au-dessus de cet appareil (voir Chapitre 1, Conditions de ventilation). Comme cet appareil peut dégager une forte chaleur, on doit porter une attention particulière aux travaux d'installations des conduits et de la hotte, lesquels doivent être conformes à la réglementation locale de construction.

Cet appareil est conforme à une ou plusieurs normes suivantes :

- UL 858, norme pour la sécurité des cuisinières électriques domestiques
- UL 923, norme pour la sécurité des appareils à cuisson aux micro-ondes
- UL 507, norme pour la sécurité des ventilateurs électriques
- ANSI Z21.1, norme nationale américaine pour appareils de cuisson à gaz domestiques
- CAN/CSA-C22.2 n° 113-M1984 ventilateurs et hottes
- CAN/CSA-C22.2 n° 61-M89 cuisinières domestiques

Vérifiez la réglementation locale applicable pour connaître la bonne méthode d'installation de l'appareil. Les réglementations locales varient. L'installation, le branchement électrique et la mise à la terre doivent respecter toutes les réglementations applicables. À défaut de réglementation, l'appareil doit être installé conformément aux normes américaines en vigueur sur le gaz combustible ANSI Z223.1/NFPA54 et l'électricité ANSI/NFPA70. Au Canada, l'installation doit être conforme aux normes canadiennes CAN 1-B149.1 et .2 du Code du bâtiment pour l'installation d'appareils fonctionnant au gaz et/ou le code de construction local. Il incombe au propriétaire et à l'installateur de déterminer si des exigences et/ou normes additionnelles s'appliquent pour une installation spécifique.

# Chapitre 1 : Exigences pour la ventilation

Il est fortement recommandé d'installer une hotte de ventilation appropriée au-dessus de la cuisinière. Une ventilation par contre-tirage ne devrait pas être utilisée. Le tableau ci-dessous énumère, par numéro de modèle, les hottes Thermador que l'on conseille d'utiliser avec les cuisinières.

## 1. Choix du modèle de hotte et de ventilateur

- Pour les installations murales, la largeur de la hotte doit être au moins égale à celle de la table de cuisson de la cuisinière. Si l'espace le permet, il est souhaitable d'installer une hotte plus large que la table de cuisson pour améliorer les performances de ventilation.
- Pour les installations en îlot, la largeur de la hotte devrait dépasser d'au moins 7,62 cm (3") des deux côtés de la table de cuisson de la cuisinière.

## IMPORTANT

Les hottes de ventilation et les ventilateurs sont conçus pour une seule conduite murale. Certaines réglementations municipales du bâtiment exigent toutefois une double conduite. Consultez les normes applicables et/ou la municipalité avant de débuter les travaux pour vous assurer que l'installation des conduites répond aux exigences locales.

Ne pas installer un combiné hotte/four à micro-ondes au-dessus des surfaces de cuisson. Ces appareils n'assurent pas une ventilation appropriée et ne conviennent pas aux surfaces de cuisson.

## 2. Emplacement de la hotte

- Pour une meilleure élimination des fumées, le bord inférieur de la hotte doit être placé à une distance de 91,4 cm (36") au-dessus de la table de cuisson (voir Figure 1).
- Si la hotte contient des matériaux combustibles (comme par exemple un placage en bois), elle doit être placée à au moins 101,6 cm (40") au-dessus de la table de cuisson.

## 3. Apport d'air

- Un important volume d'air étant nécessaire pour la ventilation, il est recommandé de prévoir un apport d'air de l'extérieur. Cet aspect revêt une importance particulière dans les logements bien isolés et très étanches.
- Il est conseillé de consulter un entrepreneur en chauffage et en climatisation.

LARGEUR DE LA CUISINIÈRE	INSTALLATION MURALE HOTTE*	VENTILATEUR**	INSTALLATION EN ÎLOT HOTTE	VENTILATEUR**
CUISINIÈRE DE 76,2 CM (30 po)	PH30CS PHE30 / 36	VTR1030D, VTR1530D, ou VTN1030C	HNI42YS HTNI42YS	VTR1030D ou VTR1530D
	HNW36YS	VTR1030D, ou VTR1530D		
	PHH30DS***	--- N/A ---		
CUISINIÈRE DE 91,4 CM (36 po)	PH36CS / 42CS PHE36 / 42	VTR1030D, VTR1530D, ou VTN1030C	HNI42YS HTNI42YS	VTR1030D ou VTR1530D
	HNW36YS / 42YS	VTR1030D, ou VTR1530D		
	PHH36DS***	--- N/A ---		

**Remarques :** \* Pour les installations murales, si l'espace est suffisant, l'installateur ou l'utilisateur peut choisir une hotte plus large que la table de cuisson de la cuisinière. Ceci peut être avantageux pour les installations ayant un long conduit ou une utilisation accrue du gril ou du wok ; d'où l'importance de capter l'échappement de cuisson.

\*\*Thermador offre un choix de souffleries à distance (VTR1030D ou VTR1530D) ou interne (VTN1030C) pour utilisation avec les installations murales.

\*\*\*Les modèles de hotte PHH30DS et PHH36DS comprennent une soufflerie intégrée de 600 PCM. Pour une ventilation optimale, un modèle de hotte avec soufflerie de 1000 PCM ou plus est recommandé pour les surfaces de cuisson ayant une grille, un gril ou un wok.

## Chapitre 2 : Préparation de l'emplacement

1. La cuisinière est un appareil monobloc. Si elle est placée au milieu des armoires, les dégagements requis sont indiqués à la Figure 1. Les mêmes dégagements s'appliquent aux installations en îlot, excepté pour les armoires suspendues qui doivent laisser un espace suffisamment grand pour poser la hotte d'îlot évasée, comme le montre la Figure 1.
2. Les cuisinières peuvent être encastrées entre les armoires au-delà du bord de la partie frontale du four (voir Figures 2A et 2B).



### MISE EN GARDE

Dans ce type d'installation, la porte et l'armoire peuvent comporter un risque de pincement.

3. Les arrivées d'électricité et de gaz doivent se trouver dans les zones indiquées à la Figure 3A.

**REMARQUE :** La profondeur maximum des armoires en hauteur installées d'un côté ou de l'autre de la hotte est de 33 cm (13 po).

Un dégagement minimum de 40 po est nécessaire entre le dessus de la surface de cuisson et le dessous d'une armoire non protégée. Si le dessous de l'armoire en bois ou en métal est protégé par un matériau ignifuge d'au moins 6,35 mm (1/4 po) revêtu d'une feuille d'acier n° 28 MSG d'au moins la même épaisseur, de 0,4 mm (0,015 po) d'acier inoxydable, de 0,6 mm (0,024 po) d'aluminium ou de 0,5 mm (0,02 po) de cuivre, la distance minimum est de 91,4 cm (36 po). Les matériaux ignifuges portent la marque :

**UNDERWRITERS LABORATORIES INC.**

**CLASSIFIED MINERAL AND FIBER BOARDS**

**SURFACE BURNING CHARACTERISTICS,**

(panneaux de fibres et minéraux classés, caractéristiques d'inflammation des surfaces), suivie des taux de progression des flammes et des fumées. Ces désignations sont indiquées par « FHC » (Flame Spread/Smoke Developed – Progression des flammes/Production de fumée). Les matériaux ayant un taux « O » de progression de flammes sont ignifuges. La réglementation municipale peut autoriser un taux de progression des flammes différent.

4. Toute ouverture dans le mur qui se trouve derrière la cuisinière et dans le plancher sous la cuisinière doit être refermée.
5. Si la distance entre un matériau combustible  $\Delta$  et le bord arrière de la cuisinière au-dessus de la table de cuisson est de moins de 30,5 cm (12 po), il est obligatoire d'installer un basse ou un tablette pour casseroles Thermador (voir Figure 2A). Si la distance du matériau combustible  $\Delta$  est supérieure à 30,5 cm (12 po), il est possible d'utiliser un enjoliveur Thermador pour îlot (voir Figure 2B). Les Figures 2A et 2B indiquent l'espace nécessaire pour chaque type de plaque de protection.
6. L'appareil ne doit jamais se trouver à proximité de matériaux combustibles, d'essence et d'autres produits inflammables (vapeurs ou liquides).
7. L'air de combustion et de ventilation arrivant à l'appareil doit pouvoir circuler librement dans les conduites.
8. Un dégagement minimum de 4 po est nécessaire lorsque la cuisinière est installée à côté d'un mur latéral combustible.

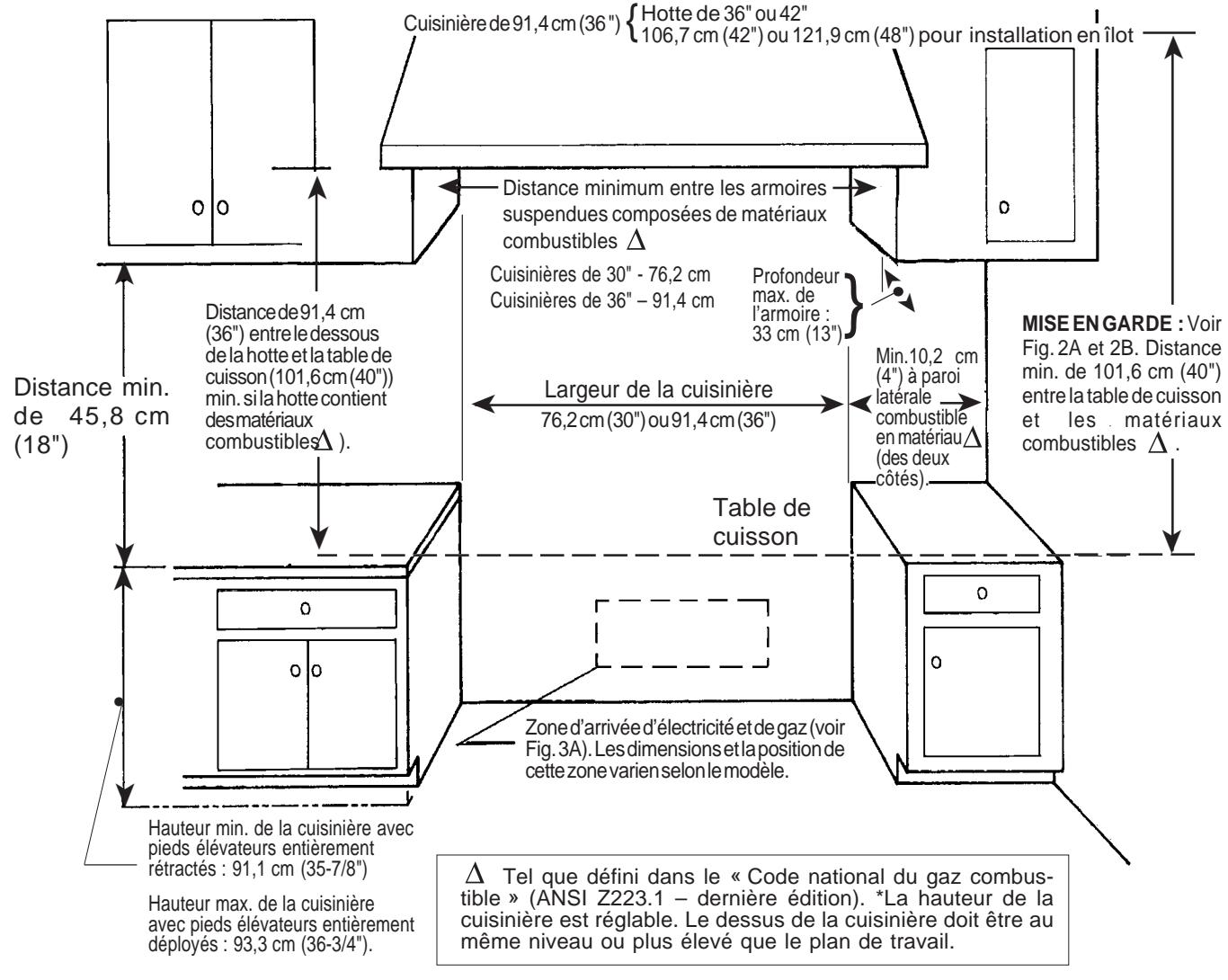
$\Delta$  Tel que définit dans le code national de combustible à gaz (ANSI Z223.1, NFPA 54 dernière édition).

## Chapitre 2 : Préparation de l'emplacement

**FIG. 1 – Dégagement des armoires**

Cuisinière de 76,2 cm (30") { Hotte de 76,2 cm (30") ou de 91,4 cm (36")  
91,4 cm (36") ou 106,7 cm (42") pour installation en îlot

Cuisinière de 91,4 cm (36") { Hotte de 36" ou 42"  
106,7 cm (42") ou 121,9 cm (48") pour installation en îlot



### Conversion des mesures

76,2 cm = 30"

91,4 cm = 36"

106,7 cm = 42"

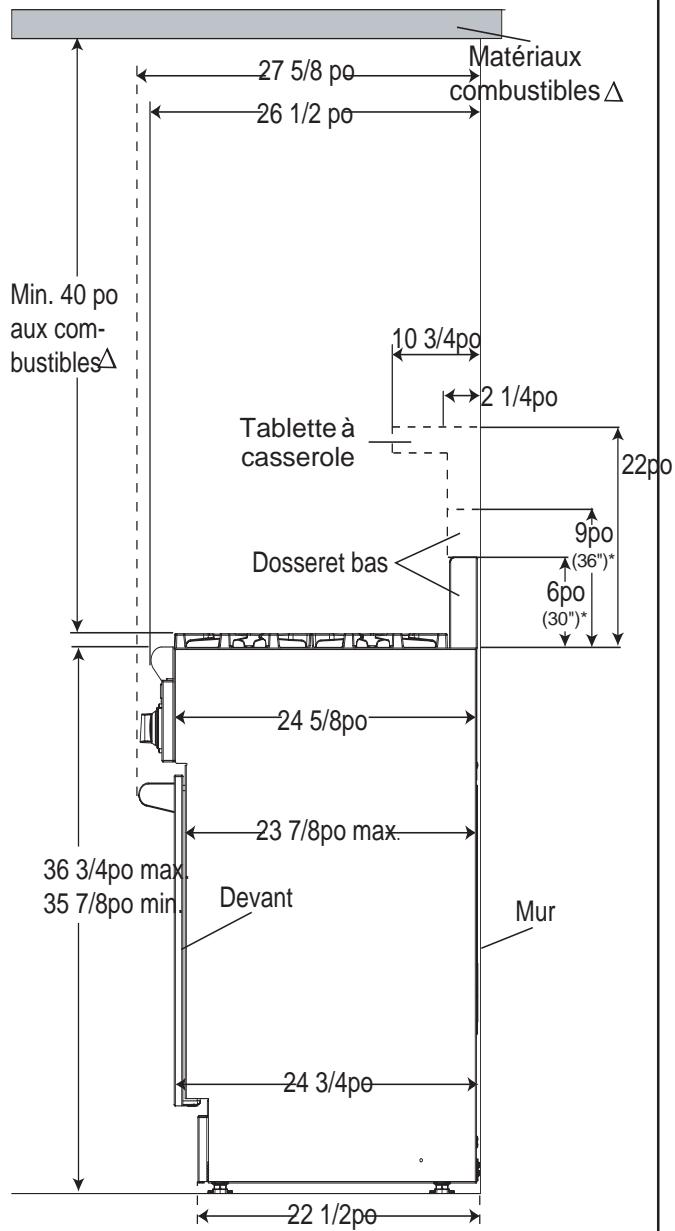
121,9 cm = 48"

137,2 cm = 54"

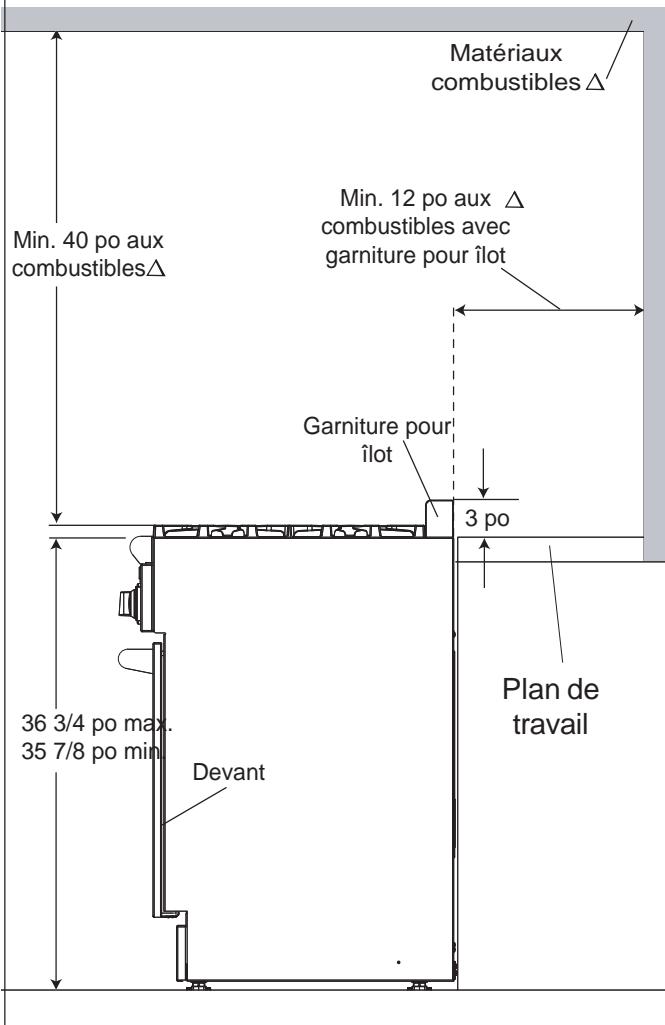
152,4 cm = 60"

## Chapitre 2 : Préparation de l'emplacement

**FIGURE 2A - Vue latérale**



**FIGURE 2B - Vue latérale**



△ Tel que définit dans le code national de combustible à gaz (ANSI Z223.1, dernière édition).

**Remarque :**

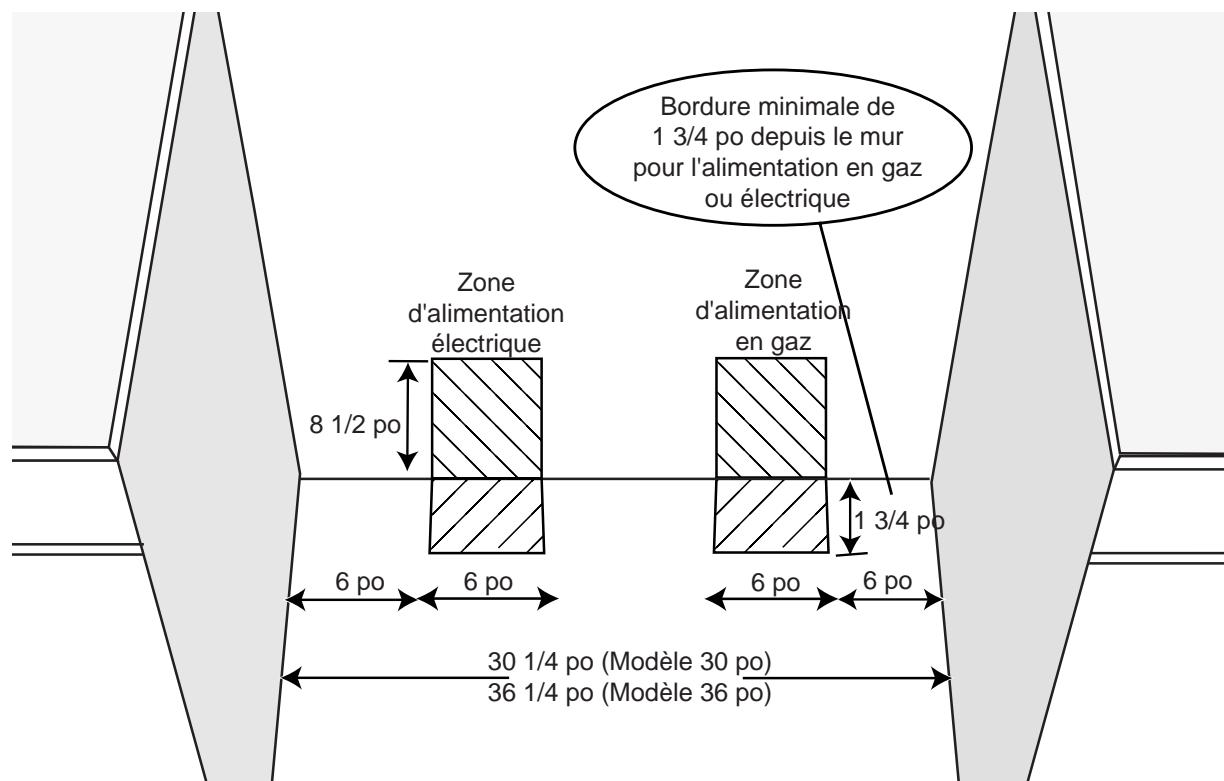
La porte du four ouverte, le haut de la porte à 44 5/8 po depuis la paroi arrière, derrière la cuisinière installée. L'installation doit avoir un dégagement suffisant pour le mouvement autour de la porte ouverte.

\* Réfère à 30" et 36" modèles de la cuisinière.

## Chapitre 2 : Préparation de l'emplacement

### ALIMENTATION DE GAZ ET ÉLECTRIQUE

**FIGURE 3A - emplacement de l'alimentation électrique et en gaz pour les cuisinières à gaz**



**REMARQUE:**

Une soupape d'arrêt de gaz manuelle (si elle n'est pas déjà en place) doit être facilement accessible. S'assurer que toute personne sache où et comment fermer l'alimentation en gaz à la cuisinière.

**REMARQUE : l'installateur doit indiquer au client l'emplacement de la soupape d'arrêt de gaz.**

**REMARQUE :** toute ouverture dans le mur derrière l'appareil et/ou dans le plancher doit être scellée.

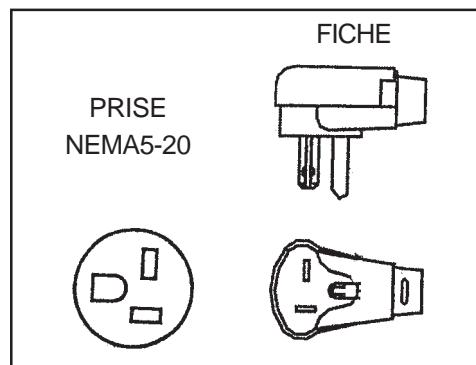
La cuisinière à gaz peut être branchée sur l'alimentation électrique avec un cordon d'alimentation pour cuisinière (fourni avec l'appareil) ou par un câblage fixe à l'alimentation. Il incombe à l'installation de fournir les composants appropriés pour le câblage (cordon ou cuideut et fils) et de compléter la connexion de gaz selon les règlements et codes locaux et/ou du Code national d'électricité. L'appareil doit être mis à la terre adéquatement. Voir Chapitre 6 pour plus de détails.

**La cuisinière doit être branchée seulement du type de gaz pour laquelle elle est certifiée.** Si la cuisinière doit être branchée sur le gaz propane, s'assurer que le réservoir de gaz propane est doté de son régulateur de haute pression en plus du régulateur fourni avec la cuisinière (voir Chapitre 5).

**REMARQUE :** la cuisinière est conçue pour être à égalité avec le mur arrière. Pour une installation adéquate, il peut être nécessaire de repositionner la canalisation d'alimentation en gaz et le cordon électrique lorsque la cuisinière est poussée en position d'installation finale.

**IMPORTANT :**

Le cordon fourni avec la cuisinière à gaz, dotée d'un grille électrique requiert une prise NEMA 5-20 tel qu'indiqué ci-dessus. Il est possible que le code de construction local exige une méthode différente de câblage.



## Chapitre 2 : Préparation de l'emplacement

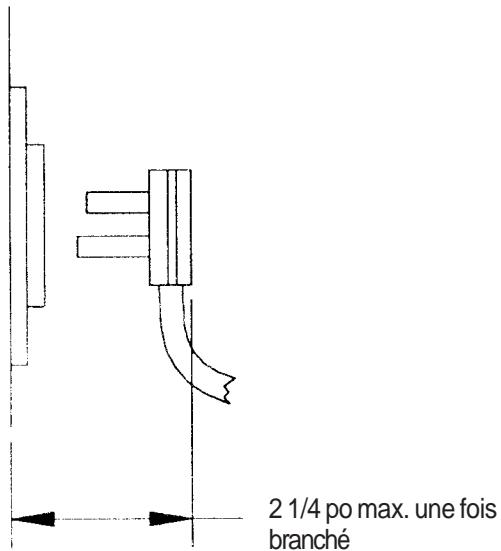
### Alimentation électrique pour toutes les cuisinières au gaz

L'installation des cuisinières à gaz doit être planifiée de sorte que la boîte de dérivation pour la prise laisse le maximum d'espace à l'arrière de l'appareil.

Ce point est particulièrement important si la boîte de

dérivation murale se trouve juste derrière la boîte de dérivation de l'appareil une fois celui-ci installé. Afin de minimiser les torsions lors du branchement de l'appareil à la prise ou à la boîte, orientez en premier lieu la prise et faites glisser sur la position.

**FIG. 3B – RACCORDEMENT AU MUR**



**Cordon d'alimentation et prise**

# Chapitre 3 : Déballage, manutention et mise en place de la cuisinière



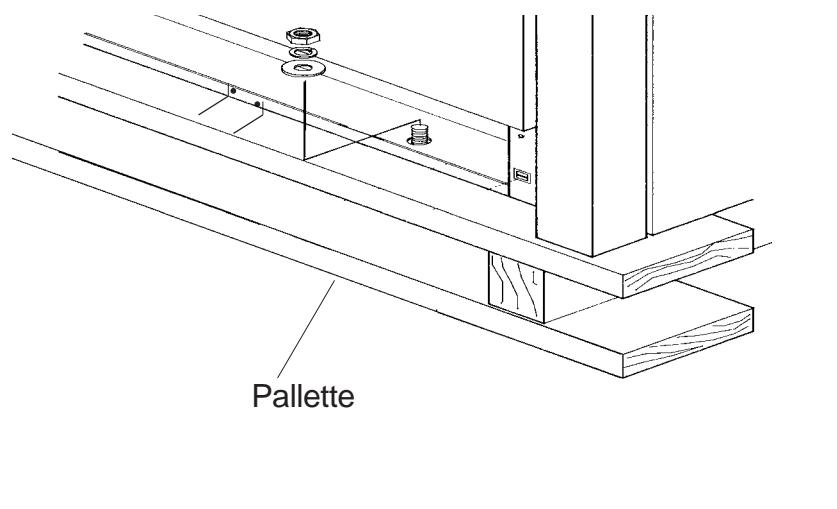
## MISE EN GARDE

Un équipement adapté manipulé par du personnel expérimenté doit être utilisé pour déplacer la cuisinière afin de ne pas endommager l'appareil ni le plancher. La cuisinière est lourde et repose sur des pieds réglables en acier.

Tableau A	Cuisinière de 76,2 cm(30 po)	Cuisinière de 91,4 cm(36 po)
Poids à l'expédition	300 lb	335 lb
Poids sans matériaux d'emballage	265 lb	300 lb
Poids hors porte(s), chapeaux de brûleurs, plaque d'habillage et grilles de four	142 lb	207 lb

- Le poids approximatif de la cuisinière à l'expédition est celui qui est indiqué au Tableau A. Les grilles des brûleurs, la plaque de cuisson, les chapeaux des brûleurs, la plaque d'habillage et les grilles du four pour faciliter la manutention. Le poids de l'appareil s'en trouvera diminué, tel qu'indiqué au Tableau A . Voir Figures 2A et 2B à la Page 5. **N'ôtez pas le gril ni la plaque de cuisson.**
- Retirez l'emballage externe et les matériaux d'emballage de la palette d'expédition. Toutes les cuisinières à gaz sont fixées sur une palette à l'aide de quatre (4) boulons (voir figure 4). Après avoir enlevé les boulons, soulevez la cuisinière et enlevez-la de la palette.
- Important : NE PAS soulever la cuisinière par la poignée de porte. Cela peut endommager les charnières et ainsi la porte s'ajusterà mal dans l'ouverture.**

**FIG. 4 – Retrait des quatre boulons avant installés pour l'expédition**

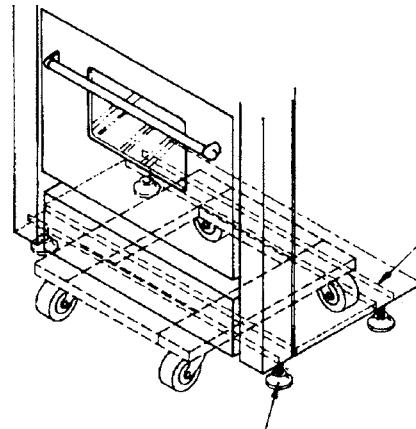


**REMARQUE :** laisser la mousse avec adhésir sur les surfaces en métal brossé pour protéger le fini des égratignures jusqu'à ce que l'appareil soit installé à sa position permanente.

## Chapitre 3 : Déballage, manutention et mise en place de la cuisinière

- En raison du poids de la cuisinière, il convient d'utiliser une plate-forme à roulettes souples pour la déplacer. Le poids doit être uniformément réparti sur la plate-forme (voir Figure 5).
- Transportez la cuisinière sur la plate-forme près de son emplacement définitif , basculez-la pour qu'elle soit repose sur les pieds arrière puis retirez la plate-forme.  
**PROTÉGEZ LE SOL SE TROUVANT SOUS LES PIEDS AVANT DE METTRE LA CUISINIÈRE EN PLACE.** Installez le dispositif antibascule (Chapitre 4), raccordez le gaz et l'électricité (Chapitres 5 et 6) puis installez la plaque de protection (Chapitre 7) avant de placer définitivement la cuisinière.
- Pour garantir son bon fonctionnement, la **cuisinière doit être nivélée.** (Ce point est important pour tous les produits équipés d'une plaque chauffante.) La cuisinière se nivelle en réglant les pieds avec une clé.
- Remettez la base au pied. **Il est important que les deux (2) vis qui maintiennent la base soient solidement fixées pour éviter un contact accidentel avec les surfaces chaudes.**
- **Assurez-vous que les chapeaux des brûleurs sont correctement assis sur les bases des brûleurs de la table de cuisson de la cuisinière.**

**FIG. 5 - Mise en place sur la plate-forme à roulettes**



Enlever tout le matériel d'emballage et le ruban adhésif avant d'utiliser l'appareil. Détruire le matériel d'emballage une fois l'appareil déballé. Ne jamais laisser les enfants jouer avec ce matériel d'emballage.

**IMPORTANT : NE PAS soulever la cuisinière par la poignée de porte. Cela peut endommager les charnières et ainsi la porte s'ajustera mal dans l'ouverture.**

### Réglage de l'angle du gril/grille (certains modèles)

Si la cuisinière est dotée d'une grille électrique ou gril à gaz, vérifiez le réglage du cadre en versant 2 cuillères à soupe d'eau sur la surface. L'eau devrait glisser lentement vers le bac à graisse. Si ce n'est pas le cas, corrigez l'angle à l'aide des deux vis sous l'arrière du cadre. Commencez en tournant les vis d'un quart de tour dans le sens contre horaire. Tout réglage ultérieur devrait être fait à l'aide de quart de tour jusqu'à ce que l'eau glisse dans le bac à graisse.

## Chapitre 4 : Installation du dispositif antibascule

Pour toutes les cuisinières de 76,2 cm (30") et de 91,4 cm (36"), un dispositif antibascule doit être installé conformément aux instructions suivantes.

### **⚠ AVERTISSEMENT**

#### **DANGER DE BASCULEMENT**

- Toutes les cuisinières peuvent basculer et blesser quelqu'un. Pour éviter un basculement accidentel, elles doivent être attachées au sol, au mur ou à une armoire au moyen de l'installation du dispositif antibascule qui vous est fourni.
- Un risque de basculement demeure si l'appareil n'est pas installé conformément à ces instructions.
- En déplaçant la cuisinière pour nettoyage, réparation ou autre, assurez-vous que le dispositif antibascule s'est bien réenclenché lorsque vous repousserez la cuisinière contre le mur. Sinon, dans l'hypothèse d'une utilisation anormale (personne montant, s'asseyant ou s'étendant sur une porte ouverte), la cuisinière risque de basculer et de provoquer des blessures dues aux liquides chauds renversés ou au poids de la cuisinière.



### **⚠ AVERTISSEMENT**

- **TOUTES LES CUISINIÈRES PEUVENT BASCULER**
- **DES PERSONNES PEUVENT ÊTRE BLESSÉES**
- **INSTALLEZ LES DISPOSITIFS ANTIBASCULE FOURNIS AVEC LA CUISINIÈRE**
- **CONSULTEZ LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION**

### **⚠ AVERTISSEMENT**

#### **RISQUE D'ÉLECTROCUTION**

- Soyez très prudent lorsque vous percez des trous dans le mur ou le plancher. Des fils électriques peuvent être dissimulés dans les murs ou dans le plancher.
- Identifiez les circuits électriques pouvant se trouver à l'endroit où le dispositif antibascule est installé puis débranchez-les.
- Le non-respect de ces instructions risque d'entraîner une électrocution ou des blessures.

### **ATTENTION**

#### **Dommages causés à l'équipement**

- Contactez un installateur ou un entrepreneur qualifié pour déterminer la bonne méthode de perçage des murs ou du plancher (carrelage, bois franc, etc.).
- Ne faites pas glisser la cuisinière sur un plancher non protégé.
- Le non-respect de ces instructions comporte des risques de dommages des revêtements muraux ou de sol.

#### **Outils nécessaires pour l'installation du dispositif antibascule :**

- Tournevis Phillips
- Perceuse électrique ou manuelle
- Ruban à mesurer ou règle
- Foret de 3,2 mm (1/8") (mur ou sol en bois ou métal)
- Foret à béton pointe carbure de 4,8 mm (3/16") (mur ou sol en béton ou blocs de béton)
- Ancrages de 4,8 mm (3/16"), cloison en préfabriqué ou béton, 4 (inutile si le support de montage est fixé sur du bois dur ou du métal)
- Marteau
- Crayon ou autre marqueur

# Chapitre 4 : Installation du dispositif antibascule

## Cuisinières à gaz de 30 po et 36 po (Figures 6 et 7)

Référence pièce détachée Thermador	Quantité	Description
415078	4	Vis Phillips n° 10 3,81 cm (1-1/2 po)
600413	1	Patte antibascule, montage au sol

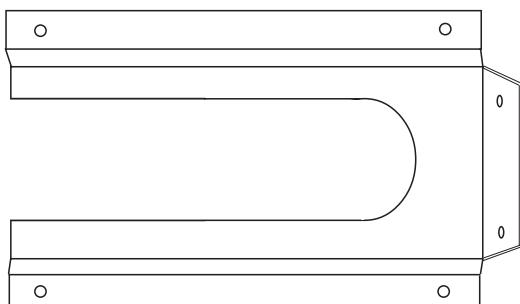
## INFORMATIONS IMPORTANTES À PROPOS DE L'INSTALLATION

- La patte antibascule peut être fixée à une armoire en bois massif ayant une paroi d'une épaisseur minimum de 19 mm (3/4").
- Selon l'épaisseur du mur ou du plancher, il peut être nécessaire d'utiliser des vis plus longues, disponibles chez votre quincaillier.
- Au moins deux (2) vis de montage de la patte doivent être fixées sur le bois massif ou le métal.
- Utilisez des ancrages appropriés pour monter la patte antibascule sur un matériau autre que le bois dur ou le métal.
- Préparez les trous des emplacements de fixation tel qu'indiqué ci-dessous :
- Pour les murs, montants de mur ou sols en bois massif ou en métal,** percez des trous de guidage de 3,2 mm (1/8").

- Pour les murs ou les sols de type préfabriqué, carton-plâtre ou autres matériaux mous,** percez des trous de 4,8 mm (3/16") à une profondeur minimum de 4,45 cm (1-3/4") puis enfoncez les ancrages en plastique dans tous les trous à l'aide d'un marteau.
- Pour les murs ou les sols en béton ou en blocs en béton,** percez des trous de 4,8 mm (3/16") à une profondeur minimum de 4,45 cm (1-3/4"), puis enfoncez les ancrages à béton dans les trous à l'aide d'un marteau.
- Pour les murs ou les sols revêtus de carrelage,** percez des trous de 4,8 mm (3/16") de la profondeur du carrelage puis percez derrière le carrelage comme indiqué ci-dessus.

- Si la cuisinière doit être ultérieurement placée à un nouvel endroit, le dispositif antibascule sera enlevé et réinstallé.

**FIG. 6 – Montage de la patte antibascule**

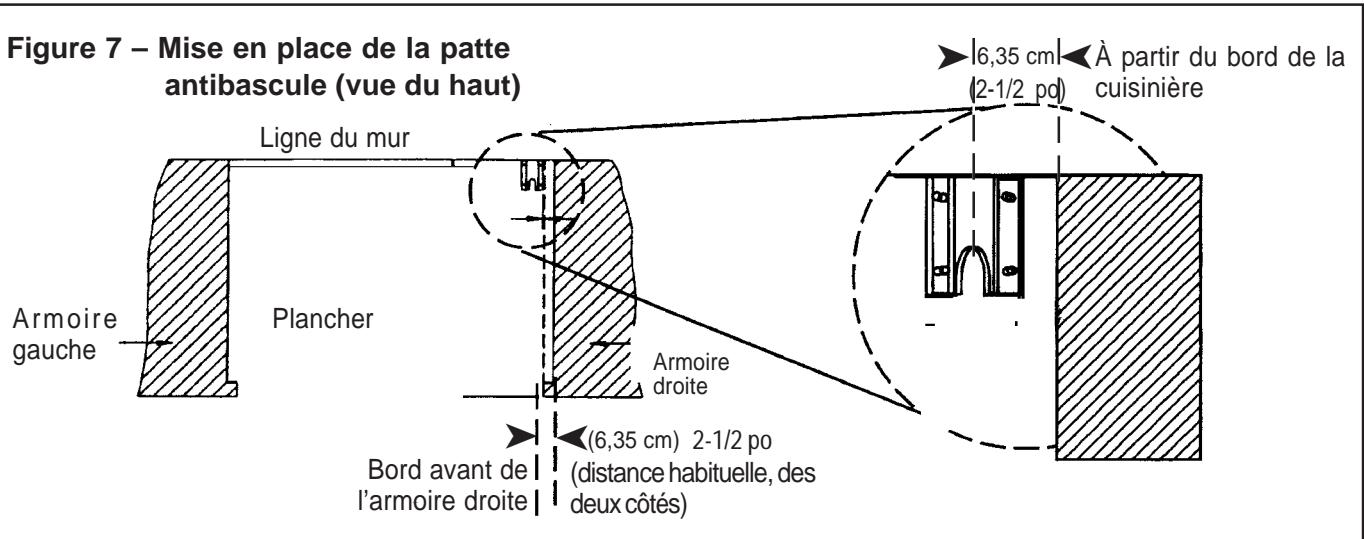


## MONTAGE DE LA PATTE ANTIBASCULE

L'option patte montée au sol doit être installée comme suit :

- Placez la patte sur l'emplacement comme indiqué à la Figure 7 (la patte peut être utilisée dans un des coins de l'installation).
- Fixez au plancher ou au montant de mur.
- Lorsque la cuisinière est installée, le pied réglable se glissera sous la patte.

**Figure 7 – Mise en place de la patte antibascule (vue du haut)**



# Chapitre 5 : Exigences de l'alimentation du gaz et raccordement

Vérifiez le type de gaz utilisé à l'endroit où la cuisinière est installée. **Celle-ci sont préparé à l'usine avant expédition pour être alimentée seulement par du gaz naturel ou du gaz propane. La cuisinière doit correspondre au type de gaz utilisé sur le site. La cuisinière N'EST PAS convertible entre les différents types de gaz.**

En cas d'installation de l'appareil à haute altitude, veuillez consulter la compagnie locale de gaz pour connaître les dimensions correctes des orifices et autres réglages nécessaires permettant une bonne combustion du gaz à l'altitude indiquée.



## MISE EN GARDE

Si l'appareil est alimenté par du gaz propane, le réservoir de gaz propane doit être équipé de son propre détendeur en sus du détendeur fourni avec la cuisinière. La pression du gaz à l'entrée du détendeur de la cuisinière ne doit pas dépasser 34,9 mb (14 po, C.E.).

### Exigences pour le gaz naturel :

Raccord d'entrée :1/2" NPT interne (tuyau flexible 19,1 mm (3/4") diamètre min.)

Pression d'alimentation :14,9 mb (6") min. à 34,9 mb (14") max. C.E.

Pression du collecteur :12,5 mb (5") C.E.

### Exigences pour le gaz propane :

Raccord d'entrée :1/2" NPT interne (tuyau flexible 19,1 mm (3/4") diamètre min.)

Pression d'alimentation :27,4 mb (11") min. à 34,9 mb (14") max. C.E.

Pression du collecteur :24,9 mb (10") C.E.



## AVERTISSEMENT

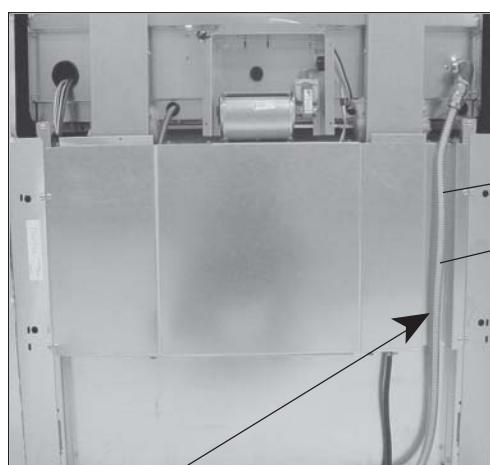
Le tuyau de gaz ne doit pas entrer en contact avec des composants à l'intérieur du couvercle arrière de la cuisinière. Acheminez le tuyau de gaz à l'arrière de l'appareil.

### RACCORDEMENT

- Un robinet manuel d'arrêt de gaz doit être installé à l'extérieur de l'appareil, à un endroit accessible par le devant, dans le but de pouvoir couper l'alimentation en gaz. Le tuyau d'arrivée de gaz ne doit pas gêner à l'arrière de l'appareil. Assurez-vous que le robinet d'arrêt est fermé avant de raccorder l'appareil.

- La cuisinière est fournie avec un régulateur de pression non amovible qui a été monté à l'intérieur de manière permanente.
- Utilisez le tuyau flexible de 19,1 mm (3/4 po) pour raccorder l'arrivée de gaz au tuyau du registre de l'appareil; ce dernier sort du côté supérieur gauche à l'arrière de l'appareil. Le raccord du tube du collecteur est un filet interne NPT 1/2 po (voir Photo A). Prenez garde à éviter les pincements du tuyau flexible de 19,1 mm (3/4 po) dans les coudes. La longueur suggérée est de 48 po. Vérifier avec les codes locaux concernant les exigences.
- Le branchement à l'arrivée de gaz doit être effectué par un technicien compétent conformément à la réglementation locale. À défaut de codes locaux, l'installation doit être conforme à la norme en vigueur américaine du gaz combustible ANSI Z223.1/NFPA54 dernière édition ou à la norme canadienne.
- Toujours utiliser un scellant à tuyau ou du ruban Teflon® sur les filets de tuyaux et prenez garde à ne pas serrer excessivement les raccords.
- Les tests de fuite de l'appareil seront toujours réalisés conformément aux instructions du fabricant.
  - Ouvrez le gaz et assurez-vous qu'il n'y a pas de fuites à l'aide d'une solution savonneuse. N'utilisez pas de flamme pour faire cette vérification.
  - Des bulles indiquent la présence d'une fuite. Réparer toute fuite immédiatement après les avoir repérées.
  - Ne pas utiliser de flamme de toute sorte pour vérifier les fuites de gaz.**

Photo A



Utilisez un tuyau flexible 19,1 mm (3/4") pour la connexion entre l'alimentation en gaz et le tuyau de collecteur de l'appareil.

## Chapitre 6 : Exigences pour l'alimentation électrique, le branchement et la mise à la terre

- Avant d'intervenir sur l'appareil, débranchez toujours le cordon d'alimentation électrique de la prise murale. Verrouiller le panneau de service pour empêcher la mise en circuit accidentelle.

**Tableau B : Exigences pour les circuits d'alimentation électrique**

MODÈLE	TENSION	INTENSITÉ DU CIRCUIT	FRÉQUENCE	PHASE
304	120 VAC	10 Amps	60 Hz.	Monophasé
366	120 VAC	10 Amps	60 Hz.	Monophasé
364GL	120 VAC	10 Amps	60 Hz.	Monophasé
364GE	120 VAC	20 Amps	60 Hz.	Monophasé

- Pour ces modèles de cuisinières à gaz, un fil d'alimentation neutre doit être installé à partir de la source d'électricité (disjoncteur/panneau de fusibles) car certains composants de la cuisinière, dont le module de production d'étincelle pour les brûleurs de la table de cuisson, fonctionnent de manière sûre et adéquate sur le 120 VCA. Une mauvaise alimentation électrique entraînera des dysfonctionnements, endommagera la cuisinière et peut provoquer un risque d'électrocution. Si le circuit électrique ne remplit pas les conditions nécessaires, l'installateur ou l'utilisateur est responsable et tenu de faire faire une installation correcte et conforme à la réglementation locale applicable par un électricien qualifié. À défaut de réglementation locale, le branchement électrique sera conforme au Code national de l'électricité.
- La mise à la terre doit être conforme à l'ensemble de la réglementation applicable. À défaut, la norme américaine d'électricité ANSI/NFPA N°70 en vigueur ou la norme canadienne sera appliquée.
- Les schémas de câblage électrique à l'intention du technicien qualifié ont été placés dans la plaque d'habillage de l'appareil.
- Avant de brancher un cordon électrique, s'assurer que tous les contrôles sont en position arrêt.
- Pour les appareils dotés d'un cordon et d'une fiche, ne pas couper ni enlever la broche de mise à la terre. Brancher sur une prise mise à la terre correspondante pour éviter tout choc électrique. En cas de doute concernant la mise à la terre adéquate de la prise, le consommateur doit vérifier auprès d'un électricien qualifié.
- Installateur : indiquer au propriétaire l'emplacement du coupe-circuit ou du fusible. Le noter à des fins de références.

### IMPORTANT

Un service électrique dédié de 20 A est requis pour le cuisinière avec grille électrique.

### ATTENTION

L'appareil doit être isolé du système d'arrivée de gaz en fermant le robinet manuel d'arrêt pendant tous les tests de pression d'alimentation en gaz lorsque ces pressions sont égales ou inférieures à 3,5 kPa (1/2 psig).

L'appareil et son robinet individuel d'arrêt doivent être débranchés du système d'arrivée de gaz pendant tous les tests de pression du système si ces pressions dépassent 3,5 kPa (1/2 psig).

Pour la vérification de la pression de gaz du collecteur, la pression d'entrée du détendeur doit être de 14,9 mb (6") au minimum pour le gaz naturel et de 7,4 mb (11") pour le propane.

Ne pas tenter tout ajustement du régulateur de pression.

# Chapitre 7 : Installation du dosseret

## MODÈLE BAS 6 OU 9 PO :

**Modèle bas 6 po** – compris avec la cuisinière à gaz Pro Harmony 30 po.

**Modèle GP36LB** – 9 po de haut ; pour cuisinières à gaz Pro Harmony 36 po.

## TABLETTE POUR CASSEROLES 22 PO DE HAUT :

**Modèle GP30HS** – pour cuisinière à gaz Pro Harmony 30 po.

**Modèle GP36HS** – pour cuisinières à gaz Pro Harmony 36 po.

## GARNITURE ÎLOT 3 PO :

**Modèle GP30IT** – pour cuisinière à gaz Pro Harmony 30 po.

**Modèle GP36IT** – pour cuisinières à gaz Pro Harmony 36 po.

- Le dosseret doit être fixé avant d'insérer la cuisinière en place. Un modèle bas ou à tablette haute pour casseroles doit être installé là où il y a un dégagement inférieur à 12 po (30,5cm) de la paroi murale combustible et le dos de la cuisinière, au-dessus de la surface de cuisson. VOIR LE GUIDE D'INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE.

- Une garniture îlot est disponible pour couvrir la zone du dosseret pour les installations îlots. Toutefois, la garniture îlot peut être utilisée seulement là où il y a un minimum de dégagement horizontal de 12 po (30,5cm) entre la paroi arrière combustible et le dos de la cuisinière.

- Le dosseret est inséré à l'intérieur des canaux de guide au dos de la cuisinière, tel qu'il est illustré. (Retirer la grille ou le gril pour un dégagement suffisant pour l'installation sur les modèles grille ou gril. Utiliser un tourne-écrou T-20, fixer le dosseret



### AVERTISSEMENT

Pour éviter toute brûlure ou risque d'incendie, un dosseret spécifiquement conçu pour cette cuisinière doit être installé chaque fois que l'appareil est utilisé.



### ATTENTION

La tablette pour casseroles peut devenir très chaude !

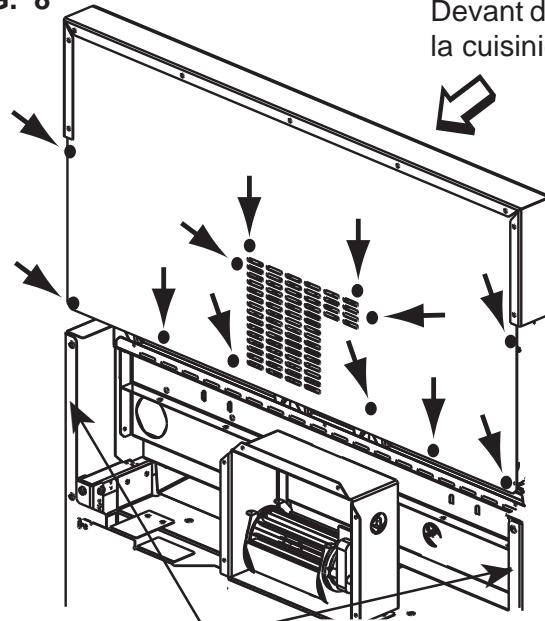
NE PAS ranger sur cette tablette :

- plastique ou contenant pouvant fondre
- articles inflammables
- une charge supérieure à 30 lb (13,6 kg)

avec quatre (4) vis à tête Torx sur les panneaux latéraux de la cuisinière et huit (8) vis au rebord inférieur et la zone autour du ventilateur de refroidissement. Voir les 12 emplacements indiqués par les flèches. **IMPORTANT : les 12 emplacements de vis doivent être utilisés pour un mouvement d'air approprié derrière le dosseret.**

- Les modèles avec tablette pour casseroles requièrent un assemblage du panneau supérieur sur le boîtier à l'aide de neuf (9) des vis à tête Torx fournies. Pour une robustesse adéquate, IL FAUT installer les deux (2) vis à tête Torx par les coins arrière sur le côté supérieur dans le boîtier.
- Pour fixer le devant du dosseret, installer trois 3 vis à tête Torx par le panneau avant inférieur du dosseret sur le rebord au dos de la surface de cuisson de la cuisinière.
- Les modèles de tablette pour casseroles offrent une tablette au-dessus de la surface de cuisson pour garder ou ranger les casseroles. **OBSERVER LES AVIS CI-DESSOUS, À GAUCHE.**

**FIG. 8**



Panneau arrière du dosseret positionné à l'intérieur de ces deux canaux de guide au dos de la cuisinière.

**Tableau C : numéro de modèle de dosseret**

Largeur de la cuisinière	6 po Dosseret standard	9 po Dosseret bas	22 po Tablette pour casseroles	3 po Garniture pour îlot
30"	Inclus avec la cuisinière	N/D	GP30HS	GP30IT
36"	N/D	GP36LB	GP36HS	GP36IT

# Chapitre 8 : Retrait et installation de la porte



## MISE EN GARDE FAIRE ATTENTION POUR RETIRER LA PORTE, ELLE EST LOURDE.

- S'assurer que le four est froid et que l'alimentation est hors circuit avant de retirer la porte. Sinon, il peut en résulter un choc électrique ou des brûlures.
- La porte est lourde et fragile. Utiliser les deux mains pour enlever ou installer la porte.
- Saisir les côtés de la porte pour enlever ou installer la porte.
- Si la porte n'est pas saisie fermement et adéquatement, cela peut causer des dommages au produit ou des blessures.
- Une fois la porte enlevée, ne pas dégager les leviers ni fermer les charnières. Sans le poids de la porte, les ressorts fermeront les charnières avec beaucoup de force.

### Retrait de la porte :

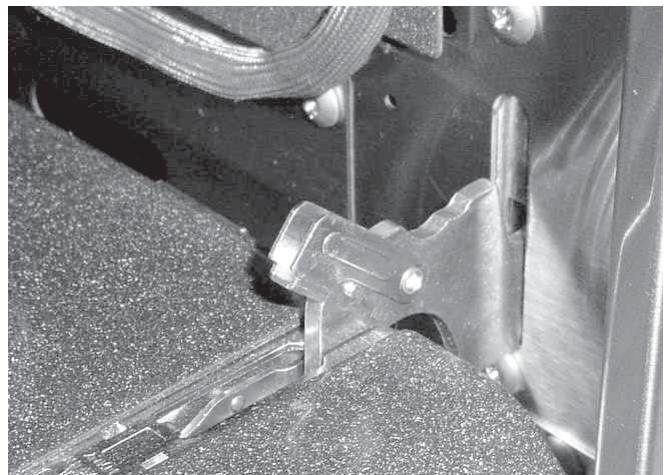
1. Ouvrir complètement la porte
2. Abaisser la pince vers soi (voir illustration à droite).
3. Fermer la porte jusqu'à ce qu'elle arrête (la pince ouverte maintient la porte à mi-chemin).
4. Saisir la porte par les côtés. Elle est lourde et fragile ; utiliser les 2 mains. Soulever la porte et la sortir (il y aura une certaine résistance des ressorts.) Lorsque le devant de la porte est suffisamment haut, il sera possible de la sortir droite.
5. Placer la porte dans un endroit sûr.

### Installation de la porte :

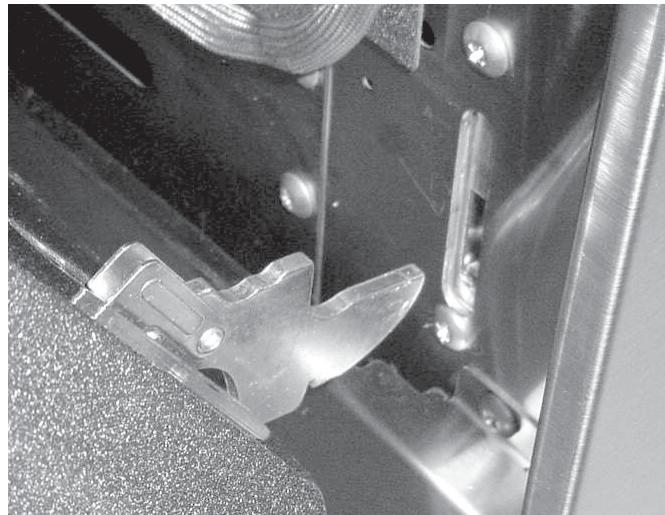
1. Tenir la porte par les côtés. Insérer les charnières dans les fentes. La porte sera ouverte à mi-chemin.  
Il peut être nécessaire de presser fermement vers l'intérieur sur la portion inférieure de la porte avec un mouvement de bascule pour que la porte repose complètement sur les charnières.
2. Ouvrir la porte complètement pour exposer les pinces, les pousser loin de soi (vers le four) jusqu'à ce qu'elles rencontrent la charnière.
3. Fermer et ouvrir la porte lentement pour vérifier l'installation; elle doit être droite et non croche.



**Photo B.** Charnière en position fermée



**Photo C.** Pousser la pince vers soi



**Photo D.** Charnière retirée du four

# Chapitre 9 : Test et réglage de brûler

Installer tout composant lâche, tels capuchons et grilles de brûleurs, ayant été retirés précédemment. S'assurer que les capuchons de brûleurs sont adéquatement placés sur les bases des brûleurs. Avant de vérifier le fonctionnement de l'appareil, vérifier qu'il n'y a aucune fuite à l'appareil et à la soupape de gaz; que l'appareil est branché sur l'alimentation électrique. Ouvrir la soupape d'arrêt de gaz manuelle.

## Vérifier les brûleurs de surface

**Vérifier l'allumage de brûleur.** Choisir un bouton de brûleur. Pousser et tourner dans le sens contre horaire à HI. Le module allumeur/étincelle produit un clic. Une fois l'air purgé de la canalisation d'alimentation, le brûleur devrait s'allumer dans un délai de 4 secondes.

**Vérifier la flamme. Réglage haute.** Tourner le bouton à HI. Voir figure 9 pour les caractéristiques de flamme appropriées.

Si un des brûleurs de surface continue de presque brûler ou est complètement jaune, vérifier si le capuchon est positionné adéquatement sur la base du brûleur, puis essayer de nouveau. Si les caractéristiques de flamme ne s'améliorent pas, communiquer avec Thermador®.

**Vérifier la flamme. Réglage bas.** Tourner le bouton à LO. Vérifier si la flamme enveloppe complètement le brûleur. Il doit y avoir une flamme à chaque port du brûleur et il ne doit pas y avoir d'intervalle d'air entre la flamme et le brûleur. Si les brûleurs ne sont pas enveloppés, communiquer avec Thermador®.

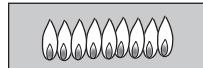
Les 2 brûleurs de surface du côté gauche sont dotés de la fonction XLO®, faisant effectuer un cycle marche-arrêt à la flamme lorsque le bouton est réglé à XLO. Ceci est normal.

Répéter l'allumage et la vérification de flamme décrits ci-dessus pour chaque brûleur de surface et celui du gril (si tel est le cas).

## FIG. 9 Caractéristiques de flamme

**Flamme jaune :**

Réglage nécessaire.



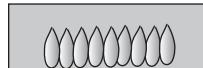
**Pointe jaune sur cône extérieur:**

Normal pour gaz LP.



**Flamme bleue :**

Normal pour gaz naturel.



Si la flamme est complètement ou presque jaune, s'assurer que le régulateur est réglé pour le combustible approprié. Après le réglage, vérifier de nouveau.

Des rayures de couleur orangée sont normales pendant la mise en marche initiale.

Laisser l'appareil fonctionner de 4 à 5 minutes et évaluer de nouveau avant d'effectuer les réglages.

## LORSQUE LA FLAMME EST ADÉQUATEMENT RÉGLÉE:

**Il doit y avoir une flamme à chaque port du brûleur.**

**Il ne doit pas y avoir d'intervalle d'air entre la flamme et le port du brûleur.**

Le gril à gaz utilise un brûleur de style tube doté d'un obturateur d'air qui permet le réglage de la quantité d'air primaire à l'intérieur du tube de brûleur.

Les obturateurs d'air des brûleurs tubes sont préréglés en usine et ne requièrent habituellement pas d'autre réglage sauf dans les cas d'installation à haute altitude.

Si un réglage de brûleur/flamme est requis, voir la marche à suivre "Réglage de flamme" (au besoin).

# Chapitre 9 : Test et réglage de brûler

## Vérifier les brûleurs du four

**Enlever le couvercle du fond du four.** Enlever les 4 vis sur les côtés et les 2 à l'arrière, puis faire glisser le couvercle vers l'avant en le soulevant pour dégager la plaque protectrice en angle du fond du couvercle.

### Vérifier l'allumage du brûleur de cuisson

Régler le four à CUISSON (BAKE) à 350 °F. Après 30 à 75 secondes, le brûleur s'allume et demeure allumé jusqu'à ce que la température de 350 °F soit atteinte, puis s'éteint. Ensuite, le brûleur fait un cycle marche-arrêt pour maintenir la température.

### Vérifier l'allumage du gril

Régler le mode de cuisson à GRIL. Les brûleurs de gril s'allument en environ 30 à 75 secondes.

**REMARQUE :** l'obturateur d'air pour le brûleur de cuisson est réglé en usine en position complètement ouverte dans toute condition et ne requiert aucun réglage.

Le gril en céramique infrarouge n'est pas doté d'un obturateur d'air, aucun réglage disponible.

**Remettre le couvercle inférieur.** Faire glisser le couvercle en place et réinstaller le fond de la cavité du four.



### AVERTISSEMENT

Les réglages de brûleurs doivent être effectués par un technicien qualifié. Un mauvais réglage peut causer des émanations nocives ou annuler la garantie de l'appareil.

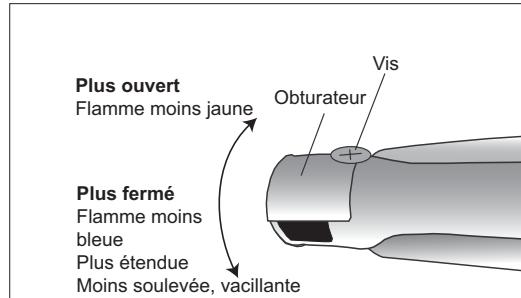
Laisser les brûleurs refroidir avant de les enlever !

## Réglage de flamme (au besoin):

Le brûleur tube utilisé avec les appareils Thermador® sont dotés de système d'obturateur d'air semblables à l'illustration, figure 10, et peut être réglé à l'aide de la méthode suivante (à moins que le réglage ne soit pas recommandé). Il est nécessaire de retirer le brûleur pour l'appareil afin d'effectuer les réglages d'obturateur d'air.

- Dévisser les vis d'obturateur et tourner l'obturateur à la nouvelle position.
- Régler l'obturateur en position plus fermée si la flamme est soulevée ou instable ou si elle n'enveloppe.
- Régler l'obturateur en position plus ouverte si la flamme est trop jaune (voir figure 10).
- Serrer la vis d'obturateur
- Après le réglage, réinstaller le brûleur et vérifier la flamme. L'obturateur d'air doit s'ajuster sur l'orifice pour un fonctionnement approprié du brûleur.
- Répéter la marche à suivre jusqu'à ce que les caractéristiques de la flamme soient acceptables (voir figure 9).

**FIG. 10    Réglage de l'obturateur d'air (au besoin)**



Communiquer avec Thermador® si :

1. Un brûleur ne s'allume pas.
2. Si un brûleur continue de brûler jaune.
3. Un brûleur continue de brûler jaune.

# Liste de vérification pour l'installateur

## LISTE FINALE DE VÉRIFICATION

- Les distances spécifiées entre l'appareil et les armoires adjacentes sont respectées.
- Le nivellement de l'appareil d'avant vers l'arrière, et d'un côté à l'autre a été effectué.
- Les chapeaux de brûleurs ont bien placés sur les bases.
- Tous les matériaux d'emballage ont été enlevés.
- La garniture pour îlot ou le dosseret a été installé (si la distance horizontale avec matériaux combustibles au-dessus de la surface de cuisson est inférieure à 30,5 cm [12 po]).
- S'assurer que la porte s'ajuste à l'ouverture. Réinstaller au besoin. (Voir la marche à suivre d'installation à la page 15.)
- La base a été fixée à l'aide de deux (2) vis.
- La grille ou plaque de gril et le cadre sont bien positionnés, inclinés légèrement vers l'avant (voir page 9).

## ALIMENTATION EN GAZ

- Raccord : filetage NPT de 1/2 po avec tuyau flexible diamètre minimum 19,1 mm (3/4 po) d'environ 4 pi de long selon les codes locaux.
- L'appareil est bien raccordé au type de gaz pour lequel il est certifié.
- Le robinet manuel d'arrêt de gaz a été installé à un endroit accessible (sans devoir déplacer la cuisinière).
- L'appareil a été testé et n'a pas de fuites de gaz.
- La pression d'alimentation de gaz est inférieure à 34,9 mb (14 po) C.E.

## ELECTRICITÉ

- La prise de courant sur laquelle le cordon d'alimentation est branché est bien protégée contre les surtensions.
- Une mise à la terre adéquate a été installée.
- Une polarité adéquate existe pour la prise.

## FONCTIONNEMENT

- Si le cuisinière fonctionne au gaz propane, assurez-vous que l'alimentation en propane est pourvue de son propre détendeur en plus du détendeur fourni avec l'appareil.
- Les cadrans des boutons sont bien centrés et les boutons tournent librement.
- Chaque brûleur s'allume correctement, seul ou avec d'autres brûleurs allumés.
- Le réglage du volet d'air pour obtenir la flamme désirée pour le gril a été effectué. Voir Chapitre 9 et Figure 9.
- Le gril ou la grille est légèrement incliné vers l'avant et ne bouge pas (certains modèles).
- Les crochets charnières de porte(s) du(des) four(s) sont bien en place et se verrouillent correctement. La porte s'ouvre et se ferme correctement.
- Les grilles des brûleurs sont bien placées, nivelées et ne bougent pas.
- INSTALLATEUR : laisser les GUIDES D'UTILISATION et D'ENTRETIEN et D'INSTALLATION avec le propriétaire.

## Nettoyage et protection des surfaces externes

Les surfaces en acier inoxydable se nettoient en passant un chiffon mouillé à l'eau savonneuse. Rincez à l'eau claire puis séchez avec un chiffon sec pour éviter les traces d'eau. Retirez les traces de doigts et les traînées avec un produit à vitres doux.

En cas de décoloration ou de tache persistante, consultez le Manuel d'utilisation et d'entretien.

Pour faire briller et protéger l'acier inoxydable, utilisez un produit nettoyant ou un poli comme Stainless Steel Magic®.

**NE laissez PAS** les taches s'incruster.

**N'utilisez PAS** de tampons ni de brosses métalliques. De petits morceaux de métal risquent d'adhérer à la surface et de la faire rouiller.

**NE laissez PAS** les solutions salines, les désinfectants, l'eau de Javel ou les produits de nettoyage en contact avec l'acier inoxydable. Ces produits contiennent en général des produits chimiques susceptibles de l'endommager. Rincez-les à l'eau puis séchez avec un chiffon sec.

## REMARQUES

Specifications are for planning purposes only. Refer to installation instructions and consult your countertop supplier prior to making counter opening. Consult with a heating and ventilating engineer for your specific ventilation requirements. For the most detailed information, refer to installation instructions accompanying product or write Thermador indicating model number.

We reserve the right to change specifications or design without notice. Some models are certified for use in Canada. Thermador is not responsible for products which are transported from the U.S. for use in Canada. Check with your local Canadian distributor or dealer.

---

Les spécifications ne sont fournies qu'à titre prévisionnel. Consultez les instructions d'installation et le fournisseur de votre plan de travail avant de le modifier. Consultez un entrepreneur en chauffage et en climatisation pour vos conditions spécifiques de ventilation. Pour une information plus détaillée, reportez-vous aux instructions d'installation jointes au produit ou bien écrivez à Thermador en indiquant le numéro du modèle.

Nous nous réservons le droit de modifier les caractéristiques ou le design sans préavis. Certains modèles sont approuvés pour le Canada. Thermador n'est pas responsable des produits transportés des États-Unis pour être utilisés au Canada. Veuillez vous renseigner auprès de votre distributeur ou détaillant canadien.



**Thermador®** | *An American Icon™*

5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA 92649 • 800-735-4328 • [www.thermador.com](http://www.thermador.com)  
9000236116 • ECO# 5U01BM • 02/07 © BSH Home Appliances Corporation, 2007 • All rights reserved  
Litho U.S.A.